Alpengarnelen Pad Thai

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

300g Reisnudeln
600g Alpengarnelen
6 Eier
3 Lauchzwiebel
2 Knoblauchzehen
200 g Sprossen
3 Limetten
Zucker, Salz, Pfeffer, Öl
Sojasauce
Fischsauce
Erdnüsse
2 kleine scharfe Chili
Erbsen oder Sojabohnen TK
100g Asiasalate

Zubereitung

Reisnudeln in kochendes Wasser geben und kurz aufkochen und 2 Minuten einweichen lassen, dann mit kaltem Wasser abschrecken, abtropfen und zur Seite stellen.
Öl in einer Pfanne heiß werden lassen, den klein geschnittenen Knoblauch darin anrösten, Alpengarnelen , Erbsen oder Sojabohnen mitbraten …nach ca 3 Minuten Gemüse und Garnelen auf die Seite schieben und die Eier in die Pfanne zugeben…alles verrühren und Nudeln, geschnittene Jungzwiebeln und Sprossen untermischen….
Mit Fischsauce, Sojasauce, Salz und Pfeffer abschmecken und je nach Lust und Laune mit Chili schärfen.
Vor dem Servieren die gehackten Erdnüsse darüberstreuen und mit Limette und Asiasalat servieren.

Produkte :

Alpengarnelen: Tiroler Alpengarnelen , Hall in Tirol
Gemüse: Gemüsebauernhof Flucher-Plaschg-Wonisch