# Gebratene Nudeln mit Hähnchenfleisch
# Pad Mih

Herkunft: Thailand
Kategorie: Hauptspeisen, Geflügelgerichte

## Zutaten für 4 Portionen

400 g Reisnudeln
20 g Tamarindenmark
250 g Hähnchenbrustfilet
2 EL Fischsauce
3 Zehen(n) Knoblauch
1 Bund Thai-Frühlingszwiebeln
1 Karotte(n)
100 g Zuckerschoten
3 EL Öl
4 Ei(er)
6 EL Austernsauce
4 EL Sojasauce hell
Für den Dipp
1 Chilischote(n) rot
2 EL Fischsauce
1 TL Zitronensaft

Gebratene Nudeln mit Hähnchenfleisch

Dipsauce

## Vorbereitung

Die Reisnudeln 1 Stunde in kaltem Wasser einweichen. Tamarindenpaste in 1/8 l kaltem Wasser einweichen. Das Hähnchenfleisch kalt abwaschen, trocken tupfen und in feine Streifen schneiden. In einer Schüssel mit der Fischsauce mischen. Zugedeckt ziehen lassen. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in Ringe schneiden. Die Karotte schälen, putzen und in streichholzförmige Stifte schneiden. Die Zuckerschoten waschen, putzen und schräg halbieren oder dritteln.

## Zubereitung

Im Wok 2 EL Öl erhitzen. Die Eier hineinschlagen, das Eigelb etwas im Eiweiß verrühren, die Eier bei mittlerer Hitze beidseitig je 2 Minuten braten, zur Seite schieben oder herausnehmen. Das restliche Öl im Wok erhitzen und den Knoblauch darin goldgelb anbraten. Das Fleisch zugeben, unter Rühren 2 Minuten braten. Das Ei mit dem Holzspatel etwas zerteilen und unter das Fleisch mischen. Karottenstifte und Zuckerschoten dazu geben und 2 Minuten anbraten. Mit der Austernsauce und der Sojasauce würzen. Die Tamarindensaucedazugeben. Die Nudeln abgießen und abtropfen lassen. Mit den Frühlingszwiebeln unter das Gericht mengen, kurz heiß werden lassen. Inzwischen die Chilischote waschen, putzen und fein hacken. Mit Fischsauce und Zitronensaft verrühren, in einem Schälchen zum Nachwürzen reichen.

© 2024 coquina.de