Pfannengerührte Nudeln
Pad Thai Gung Sott

Pad Thai Gung Sott ist ein beliebtes thailändisches Gericht, das aus gebratenen Reisnudeln mit Garnelen besteht. Es wird oft mit Zutaten wie Fischsauce, schwarzem Pfeffer, Knoblauch, Schalotten, Erdnüssen, Tofu, Sojabohnensprossen, Lauch, Limetten, getrockneten Garnelen, Eiern, Reisessig, Zucker und heller Sojasauce zubereitet. Das Gericht ist bekannt für seine ausgewogene Mischung aus süßen, sauren und salzigen Aromen.

Herkunft: Thailand
Kategorie: Hauptspeisen, Nudelgerichte

Vorbereitungszeit: 30 Minuten
Zubereitungszeit: 25 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

400 g Garnelen
3 EL Fischsauce
½ TL Pfeffer schwarz
3 Zehen(n) Knoblauch
5 Schalotten
100 g Erdnüsse
100 g Tofu
500 g Bohnensprossen
1 Stange(n) Lauch
2 Limette(n)
200 g Reisnudeln
6 EL Öl
50 g Garnelen getrocknet
2 Ei(er)
2 EL Reisessig
2 EL Zucker
2 EL Sojasauce hell

Vorbereitung

Die Garnelen von Kopf und Schale befreien, das Schwanzende am Körper lassen. Die Garnelen am Rücken längs einschneiden und den Darm entfernen. Mit 1 EL Fischsauce und Pfeffer vermischen, dann etwa 10 Minuten marinieren lassen. Den Knoblauch und die Schalotten schälen und klein hacken. Die Erdnüsse im Mörser oder Mixer grob zerkleinern. Den Tofu in etwa ½ cm große Würfel schneiden. Die Sojabohnensprossen waschen und beiseite stellen. Von dem Lauch drei Blätter waschen und in etwa 4 cm lange und ½ cm breite Streifen schneiden. Die Limetten heiß waschen und vierteln. Die Erdnüsse in einer Pfanne rösten und anschließend hacken.

Zubereitung

In einem Topf Wasser zum Kochen bringen und die Nudeln darin etwa 2 Minuten sprudelnd kochen lassen, danach sofort in ein Sieb gießen und kalt abschrecken. Öl im Wok erhitzen, den Knoblauch, die Schalotten, den Tofu und die getrockneten Shrimps darin bei starker Hitze 1 bis 2

© 2026 coquina.de

Minuten anbraten. Die Garnelen hinzufügen, etwa 1 Minute pfannenrühren und dann alles an den Rand schieben. Die Eier in die freie Fläche der Pfanne oder des Woks schlagen, verrühren und bei mittlerer Hitze etwa 3 Minuten anbraten, bis sie leicht braun geworden sind. Anschließend mit den anderen Zutaten in der Pfanne gut vermischen. Die Nudeln, die Hälfte der Sojabohnensprossen, den Lauch, Essig, Zucker, 2 EL Fischsauce und Sojasauce dazugeben, alles schnell verrühren, heiß werden lassen und auf einer Platte anrichten. Das Gericht mit den zerkleinerten Erdnüssen bestreuen. Die übrigen Sojabohnensprossen etwa 1 Minute blanchieren. In 2 Schälchen die Sojabohnensprossen und die Limettenviertel anrichten.

© 2026 coquina.de