

Pad See Ew - Gebratene Reismudeln

Die gebratenen Reismudeln sind eine asiatische Köstlichkeit die einfach gelingen. Das Pad See Ew ist traditionelles Wok Rezept für Liebhaber der Thailändische Küche.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

300 g	Reismudeln breit
2 EL	Erdnussöl
2 Stk.	Knoblauchzehe
2 Stk.	Hühnerfilet
1 Stk.	Ei
200 g	Brokkoli
100 g	Karotten
100 g	Zuckerschoten
	Salz und Pfeffer
2 EL	Sojasauce
1 EL	Sojasauce (süss)
2 EL	Fischsauce
2 EL	Reisessig
2 TL	Zucker
2 EL	Wasser

Zubereitung

1. Für die **gebratenen Reismudeln** aus Thailand zuerst die breiten Nudeln laut Packungsanleitung gar kochen und abgießen.
2. Die Hühnerbrustfilets in grobe Würfel schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Brokkoli waschen, putzen und halbieren. Karotten in Scheiben schneiden, Zuckerschoten säubern, Knoblauchzehen schalen und hacken.

3. Die Sojasauce, süße Sojasauce, Fischsauce, Reisessig, Zucker und Wasser vermischen.
4. Das Erdnussöl im Wok erhitzen, Hühnerfleisch hinzugeben und von allen Seiten scharf anbraten. Danach die Hitze reduzieren, Brokkoli und Knoblauch hinzugeben und unter ständigem Rühren weitere 2 Minuten braten.
5. Das Gemüse und Fleisch von der Wok Mitte an den Pfannenrand schieben. Ei in den Wok schlagen und verquirlen. Die breiten Reisnudeln zugeben und alles miteinander vermischen und kurz weiter braten.

Unsere Empfehlung
Wokpfanne 28 cm
antihafversiegelung

 [hier bestellen](#)



Tipp

Vorsicht, bevor die Reisnudeln anbrennen, einfach mit etwas Wasser ablöschen.