

Cima di Rapa Pad Thai

180 gReisnudeln
300 gCime di rapa
2Frühlingszwiebeln
2Knoblauchzehen
1Chilischote
120 gTofu
2Eier
1Limette
3 EL Fischsauce
1 TL gemahlener Rohrzucker
Öl zum Braten
40 gesalzene geröstete Erdnüsse
4Radieschen



Zubereitung:

ca. 30 Minuten

1. Nudeln in eine Schüssel geben. Mit reichlich kochendem Wasser übergießen. Ca. 10 Minuten einweichen. Cime di rapa samt Stielen in Streifen schneiden. Frühlingszwiebeln fein schneiden. Knoblauch und Chili hacken. Tofu in kleine Würfel schneiden. Eier verquirlen. Für die Sauce Limette auspressen. Saft mit Fischsauce und Zucker verrühren.
2. Öl in einer beschichteten Pfanne oder einem Wok erhitzen. Knoblauch, Chili und Tofu dazugeben. Ca. 2 Minuten braten. Nudeln aus dem Wasser heben und mit Frühlingszwiebeln und Cime di rapa begeben. Mischen und ca. 2 Minuten weiterbraten. Sauce dazugiessen. Nudeln in der Pfanne etwas beiseiteschieben. Eier dazugeben und zu einem Rührei braten. Alles mischen. Erdnüsse grob hacken, Radieschen fein schneiden. Beides auf dem Pad Thai anrichten und servieren.

Rezept:Daniel Tinembart