



Reisbandnudeln mit Tofu (Pad Thai-Style)

Zutaten

- 100 g Reisbandnudeln
- 2 Stängel Frühlingszwiebel(n)
- 50 g Sojasprossen
- 200 g Tofu, fest
- 2 Ei(er)
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 1 Beutel MAGGI Food Travel Fix für Pad Thai Nudeln
- 1 TL Fischsauce
- 2 TL Limettensaft
- 2 EL Erdnüsse, geröstet und gesalzen

Zubereitung

1. Reisbandnudeln nach Packungsanweisung zubereiten.
2. In der Zwischenzeit Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in dünne Ringe schneiden. Sojasprossen waschen. Tofu abtropfen und in Würfel schneiden. Eier verquirlen.
3. In einer Pfanne Öl erhitzen. Tofu darin goldbraun anbraten und dann Reisbandnudeln dazugeben. Eier hinzufügen und gut einrühren. MAGGI Food Travel Fix für Pad Thai Nudeln unter Rühren darüberstreuen und ca. 3 Min braten. Fischsauce, Sojasprossen und Frühlingszwiebeln in die Pfanne geben und weitere 2 Min. anbraten.
4. Pad Thai mit Limettensaft und Erdnüssen garniert servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	42 g
Energie	545 kcal
Fett	26 g
Protein	36 g

🕒 15 Minuten

⊕ 2 Portionen