


# Cuisine

---



---

## POLITIQUE

---

*Mit Philippe Brühlmann  
Kantonsrat SVP Schaffhausen*

### PAD THAI NUDELN

#### Zutaten für 4 Personen

250 Gramm	Reisnudeln
200 Gramm	Pad Thai Sauce zum Kochen
400 Gramm	Pouletbrust geschneuzelt
2	Eier
200 Gramm	Sojasprossen
4-6	Frühlingszwiebeln
2	Knoblauchzehen, fein gehackt
100 Gramm	Tofu in Würfel von 1cm geschnitten
3 EL	Pflanzenöl



#### Zubereitung:

- Die Nudeln wie auf der Verpackung kochen und beiseite stellen.
- Das Weisse der Frühlingszwiebeln hacken und mit den Tofu Stückchen und Knoblauch in einem Wok mit 1 EL Öl anbraten, herausnehmen und beiseite stellen.
- Poulet im 1 EL Öl anbraten, herausnehmen und zur Seite stellen.
- Die Eier in 1 EL Öl rührbraten. Wenn die Eier fast durch sind, mit den Nudeln, Poulet, dem angebratenen Tofu und Frühlingszwiebeln mischen.
- Pad Thai Sauce hinzufügen und alles gut mischen.

- Das Grüne der Frühlingszwiebeln (fein geschnitten) sowie Sojasprossen hinzufügen und alles vermengen.
- Nach Belieben mit Fischsauce von Thai Kitchen abschmecken. Mit Korianderblättern und Limettenschnitzen dekorieren und sofort servieren.

## ZITRONNENSORBET MIT COLA

1 Kugel Zitronensorbet

0.5 bis 1dl Cola darüber....

Superfein!

