



# Eiszapfen Pad Thai

Rezepte vom LAISEACKER



## Zutatenliste (2 Personen):

4 Eiszapfen, 3 Karotten, eine kleine Zucchini, 3 Frühlingszwiebeln, 250g Räuchertofu, 2 EL Leinsamen, 3 Limetten, 130g ERNUSSMUS fein, 2 EL Sojasauce, 1 Stück Ingwer, 1 Prise Pfeffer, 2 TL Koriander, 100g Reismnudeln

## Zubereitung:

1. Eiszapfen, Karotten und Zucchini schälen und mit einem Spiralschneider oder Spragelschäler nudelförmige / Späne hobeln. Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden.
2. Gemüse mit Tofu Würfeln, Koriander und Leinsamen in einer Schüssel vermengen.
3. Für das Dressing 3 EL Wasser mit Erdnussmus, Saft aus 2 Limetten, Sojasauce und geriebenem Ingwer anrühren. Mit Pfeffer abschmecken und mit dem Gemüse vermischen.
4. Nudeln in Stücke brechen, mit kochendem Wasser übergießen und 5 Minuten ziehen lassen. Abgießen und mit dem Gemüse mischen.
5. 30 Minuten im Kühlschrank kalt stellen, mit Limetten viertel garnieren und servieren.

Tipp: Wenn Dressing und Gemüse separat gelagert werden, hält es sich ein paar Tage im Kühlschrank.

Viele weitere tolle Rezeptideen  
finden Sie auf

[www.laiseacker.de](http://www.laiseacker.de)

