Gebratene Glasnudeln
Pad Wun Sen

Gebratene Glasnudeln heißt auf Thailändisch »Pad Wun Sen«. Es ist ein beliebtes Gericht, das oft mit Gemüse, Ei und einer Proteinquelle wie Huhn, Schweinefleisch oder Garnelen zubereitet wird.

Herkunft: Thailand
Kategorie: Hauptspeisen, Nudelgerichte

Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

250 g Glasnudeln
2 Zehen(n) Knoblauch
2 Frühlingszwiebel(n)
400 g Hühnchenfleisch
2 EL Öl
2 Ei(er)
2 EL Fischsauce
1 TL Pfeffer schwarz
100 g Erdnüsse
1 Zweig(e) Koriander
150 g Bohnensprossen

Vorbereitung

Die Glasnudeln 10 Minuten in heißem Wasser einweichen, dann abtropfen lassen und mit einer Schere klein schneiden. Danach den Knoblauch und die Frühlingszwiebeln schälen, den Knoblauch fein hacken, die Zwiebeln in dünne Scheiben schneiden. Die Erdnüsse in einer Pfanne rösten und hacken. Den Koriander waschen, abtupfen und die Blätter abzupfen.

Zubereitung

Das Fleisch in feine Streifen schneiden und im heißen Öl zusammen mit dem Knoblauch unter Rühren so lange braten, bis es gar ist. Die Nudeln dazugeben und gut untermischen. In die Mitte eine Vertiefung drücken und die Eier hineinschlagen. Die Eier so lange verquirlen, bis sie stocken. Dann unter die Fleischnudeln mischen. Mit Fischsauce und Pfeffer würzen. Die gehackten Erdnüsse, die Bohnenkeimlinge und die Frühlingszwiebeln untermischen, nochmals heiß werden lassen und vor dem Servieren die Korianderblättchen darüber streuen.

© 2026 coquina.de