



Thailändische gefüllte Omeletts

Kai Ho

Zutaten für 4 Personen

150 g Frühlingsknoblauch, 150 g Frühlingszwiebeln, 5 Eier, 150 g Schweinehackfleisch, 150 g fein gehacktes Garnelenfleisch, 2 EL Fischsauce, 1 EL helle Sojasauce, frisch gemahlener Pfeffer, 100 ml Pflanzenöl, einige Schnittlauchstengel

Zubereitung

Frühlingsknoblauch und Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in etwa 1 cm dicke Ringe schneiden. Die Eier in einer großen Schüssel verquirlen.

Frühlingsknoblauch, Frühlingszwiebeln, Schweinefleisch und Garnelenfleisch miteinander vermischen. Mit Fischsauce, Sojasauce und Pfeffer abschmecken.

Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen. Ein Viertel der verquirlten Eier in die Pfanne geben und diese schwenken, bis sich die Eiermasse gleichmäßig auf dem Pfannenboden verteilt hat. Goldbraun braten, wenden und die zweite Seite des Omeletts genauso zubereiten. Die restlichen Omeletts genauso zubereiten und dann warm stellen.

Das restliche Öl in der Pfanne erhitzen und die Füllung darin unter Rühren kurz braten.

Die Füllung auf die vier Omeletts verteilen. Die Omeletts mit Schnittlauch wie kleine Säckchen zubinden. Auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Den Bratenfond mit etwas Wasser loskochen und über die Omeletts träufeln.



Weinhaus Feiter



Der Geschmacksverstärker