

Kimchi Omelett mit Sriracha Sirup und Champignons

VORBEREITEN

5
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Portion

100 ml Reisessig
40 g Zucker
2 Teelöffel Sriracha Sauce
2 Esslöffel Pflanzenöl
80 g Kimchi
2 Eier (Größe L)
1/2 Teelöffel schwarzer Sesam
2 Zweig(e) Petersilie
50 g Shiitake Pilze
Salz, Pfeffer

Als Kimchi bezeichnet man in der koreanischen Küche eingelegten Chinakohl. Die Blätter werden 4-5 Stunden in Salz eingelegt, abgewaschen und dann in einer Mischung aus Knoblauch, Gewürzen, Zwiebel und Chili dunkel eingelagert. In dieser Zeit fängt der Kohl an zu gären und entwickelt einen ganz besonderen, sehr intensiven Geschmack. Hört sich nach ziemlich viel Arbeit an? Keine Angst, für dieses Rezept kannst du problemlos gekauften Kimchi verwenden.

Nachdem mich die koreanische Küche in vielen Restaurants hier in Düsseldorf so begeistert hat, habe ich

dieses Omelett für mich entdeckt. Die Zutatenliste ist kurz und du brauchst nur 20 Minuten, um dir dieses leckere Feierabendrezept auf den Teller zu zaubern.

- 1 -

In einer Stielkasserolle Reisessig und Zucker unter stetigem Rühren zum Kochen bringen. Hitze reduzieren und 6-8 Minuten leicht köcheln lassen, gelegentlich umrühren. Leicht auskühlen lassen und Sriracha Sauce einrühren.

- 2 -

Pilze putzen, klein schneiden und mit 1 EL Öl 3-4 Minuten anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Pfanne nehmen und warmhalten.

- 3 -

Kimchi hacken und in der selben Pfanne mit 1 EL Öl anbraten. Aus der Pfanne nehmen und mit Eiern vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen.

- 4 -

Eimasse zurück in die heiße Pfanne geben und 1-2 Minuten stocken lassen. Wenden und 1-2 Minuten weiterbraten.

- 5 -

Omelett auf einen Teller geben, umschlagen und mit Sriracha-Sirup beträufeln. Pilze dazugeben. Petersilie hacken und mit Sesam auf das Omelett streuen.