

Atsuyaki Tamago: japanisches Omelett

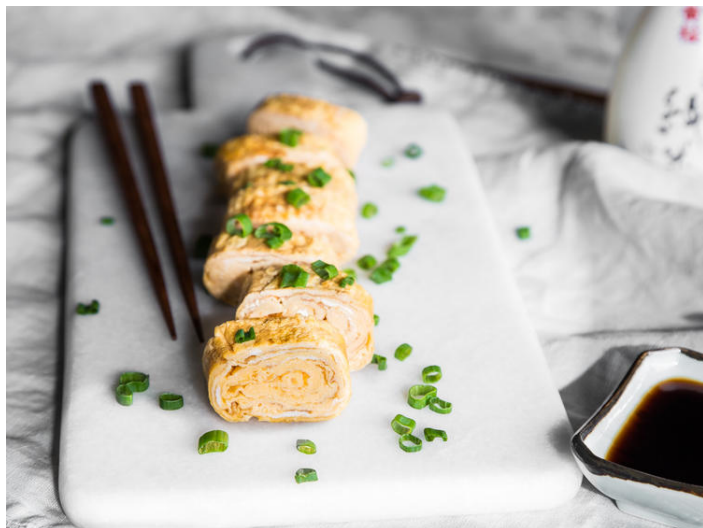
VORBEREITEN

2
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Die Hälfte der Eiermasse in die Pfanne geben. Pfanne schwenken, um die Eiermasse gleichmäßig zu verteilen. Sobald sie stockt, mit einem Pfannenwender vorsichtig aufrollen und auf eine Seite der Pfanne schieben.

- 3 -

Etwas Eiermasse nachgießen und in der Pfanne verteilen, sodass sie an die Omelettrolle anschließt. Kurz stocken lassen und Omelett vorsichtig aufrollen. Beim Einklappen darauf achten, dass die Rolle nicht rund, sondern leicht eckig wird. Omelett-Block an den Rand der Pfanne schieben. Restliche Eiermasse in die Pfanne gießen und auf dieselbe Weise verarbeiten.

- 4 -

Omelettrolle in Scheiben schneiden. Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden und über Omelettscheiben streuen.

Zutaten für 1 Omelett

3 Eier
2 Teelöffel Japanische Mayonnaise
1 Teelöffel Olivenöl
Salz
1 Frühlingszwiebel zum Garnieren

Atsuyaki Tamago könntest du auch "Die Kunst des Omeletts" nennen, denn was die Japaner hier an Handgriffen für einen saftigen und fluffigen Block aus Ei entwickelt haben, ist sensationell. Wenn du deinen Lieben also mal ein ganz **besonderes Frühstück** zaubern möchtest, dann bereite ihnen Atsuyaki Tamago zu. Lasse sie ruhig bei der Zubereitung zusehen und zeigen ihnen, dass du auch am Herd ein echter Künstler bist.

- 1 -

Eier in einer kleinen Schale mit Mayonnaise und Salz verquirlen.

- 2 -

Öl in einer kleinen Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen.