

## Vietnamesisches Omelett mit Hoisin-Garnelen-Füllung

VORBEREITEN

25  
Min.

ZUBEREITEN

20  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 1 Portion

#### Für das Omelett

3 Eier  
1 Teelöffel Kurkuma  
2 Esslöffel Kokosmilch  
Salz, Pfeffer  
1 Teelöffel Butter zum Braten

#### Für die Sauce

1 Knoblauchzehe  
4 Esslöffel Hoisin-Sauce  
1/2 Teelöffel Fischsauce  
1 Teelöffel Sojasauce  
1 Teelöffel Honig  
1 Esslöffel Limettensaft

#### Für die Füllung

5 Scheiben Bacon  
1 Zwiebel  
200 g Garnelen  
1 Handvoll Sojasprossen  
2 Frühlingszwiebeln  
1 rote Chilischote  
1/2 Bund Thai-Basilikum  
Salz, Pfeffer  
1 Esslöffel Öl

Omelett-Fan, aber die klassische Variante ist dir zu langweilig? Dann kann vielleicht dieses strahlend gelbe, vietnamesische Omelett mit einem Hauch Kurkuma und einem Schuss Kokosmilch dein Herz erwärmen. Die würzige Füllung aus Bacon, Hoisin-Sauce, frischen Garnelen und knackigen Sprossen verleiht deiner Eierspeise echten Asia-Flair.

- 1 -

Für die Füllung Zwiebeln schälen und würfeln. Bacon in kleine Stücke schneiden. Zusammen ca. 5 Minuten in einer Pfanne anbraten, in eine Schüssel füllen und beiseitestellen.

- 2 -

Für die Sauce Knoblauch fein hacken. In der gleichen Pfanne 2 Minuten im Bacon-Fett anschwitzen. Restliche Zutaten zugeben und glatt rühren. 2 EL Sauce mit Bacon-Zwiebel-Mischung vermengen und beiseitestellen.

- 3 -

Sojasprossen waschen. Frühlingszwiebeln und Chili in feine Ringe schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und Garnelen 2-3 Minuten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Thai-Basilikum fein hacken und 1 TL zu den Garnelen geben. Alle Zutaten beiseitestellen.

- 4 -

Für das Omelett alle Zutaten miteinander verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Butter in einer großen, beschichteten Pfanne erhitzen und Eimasse eingießen. Bei mittlerer Hitze abgedeckt 10-15 Minuten stocken lassen. Vorsichtig wenden und 1 Minute nachgaren.

- 5 -

## Vietnamesisches Omelett mit Hoisin-Garnelen-Füllung

Omelett auf einen Teller geben und Bacon-Zwiebe-  
-Mischung auf einer Hälfte verteilen. Garnelen, Sprossen,  
Frühlingszwiebeln, Chili und Thai-Basilikum darauf geben.  
Mit 2 EL Sauce beträufeln und Omelett in der Mitte  
zusammenklappen.