Kräuteromelett Bo Sang
Khaijadsai Bo Sang

Herkunft: Thailand
Kategorie: Beilagen, Eierspeisen

Zutaten für 4 Portionen
8 Ei(er)
300 g Champignons
100 g Pfifferlinge
1 Zwiebel(n)
1 EL Butter
2 Zehen(n) Knoblauch
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
1 Zweig(e) Basilikum (Bai horapa)
1 Zweig(e) Koriander

Vorbereitung
Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden, die Champignons putzen und in kleine Scheiben schneiden. Die Pfifferlinge säubern und in ihrer Größe belassen. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Basilikum und Koriander waschen, abtupfen und fein hacken.

Zubereitung
Etwas Butter in einer Pfanne zergehen lassen, die Zwiebel darin glasig bräunen, danach die Pilze dazugeben und unter ständigem Umrühren 5 Minuten anbräunen. Mit Salz, Knoblauch und Pfeffer würzen, warm stellen. Die Eier mit Salz und Pfeffer leicht mit der Gabel schlagen, die Kräuter dazugeben. Butter in eine Pfanne geben und warm werden lassen. Von einem Viertel der Eimasse ein Omelett backen und die Pfanne dabei mehrmals leicht rütteln, um die Eiermasse gleichmäßig zu verteilen. Anschließend ein Viertel der Pilzmasse auf die Hälfte des Omeletts legen und die andere Hälfte darüberklappen. Das fertige Omelett aus der Pfanne heben und auf einen vorgewärmten Teller legen. Mit den anderen Omeletts genauso verfahren.

© 2024 coquina.de