

Gefülltes Omelette (Kai Yad Sai)

Zutaten für 1 - 2 Personen oder als Beilage:

50 g Hackfleisch
1 TL Fischsauce (Nam Pla)
1 Tomate
¼ TL Pfeffer
1 kleine grüne Paprika
½ TL Sojasauce
3 EL Erbsen
½ EL Zucker
1 kleine Zwiebel
50 ml Öl
3 EL frischer asiatischer Koriander
3 Eier, verquirlt
Chilipulver

Zubereitung:

- Tomate, Paprika und Zwiebel kleinschneiden.
- Koriander fein hacken.
- Das Fleisch mit der halben Menge Öl in einem Wok etwa 2 - 3 Minuten anbraten.
- Alle übrigen Zutaten mit Ausnahme der Eier und Öl hinzufügen.
- Etwa 5 - 8 Minuten braten, bis die Mischung recht dick ist.
- Mischung aus dem Wok nehmen und beiseite stellen.
- Das restliche Öl in den Wok geben.
- Eier hinzugeben und ganz dünn von beiden Seiten ausbraten.
- Die Füllungsmischung in die Mitte geben.
- Das Omelette von außen nach innen zuklappen.