

# 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 (große Pfanne) 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.