



Thai-Omelett auf Vermicelli-Glasnudeln

mit Gemüse und Hoisin-Limetten-Sauce



ca. 25min



2 Personen

Lust auf ein herzhaftes Omelett? Wir auch! Immer, eigentlich. Aber dauernd das Gleiche ist langweilig, also haben wir heute mal wieder über den Tellerand geschaut und uns Inspiration aus Asien geholt: Knackiges Gemüse wird in der Pfanne mit einer aromatischen Sauce aus Ingwer, Knoblauch, Hoisin, Limette und Sesamöl gebraten und mit Glasnudeln serviert. Darauf machen sich fluffige das Omelett und frischer Koriander bestens!

