



Thai-Omelett auf Vermicelli-Glasnudeln

mit Gemüse und Hoisin-Limetten-Sauce



ca. 20min



2 Portionen

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 das Omelett und frischer Koriander bestens!

Was du von uns bekommst

- 100g Vermicelli-Glasnudeln
- 500g Bami-/Nasi-Gemüsemix
- 1 unbehandelte Limette
- 1 Pck. Knoblauch-Ingwer-Paste
- 25ml Tamari-Sojasauce ⁴
- 50ml Hoisinsauce ^{2,3,4}
- 30g Sambal Badjak
- 1 Pck. geröstetes Sesamöl ³
- 2 Bio-Eier ¹
- 10g Koriander

Was du zu Hause benötigst

- 1EL Weizenmehl ²
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- kleiner Topf
- Wok oder große Pfanne
- kleine Pfanne
- Zitruspresse
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Eier (1), Gluten (2), Sesamsamen (3), Sojabohnen (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 591kcal, Fett 25.5g, Kohlenhydrate 80.5g, Eiweiß 11.3g



1. Nudeln garen

In einem kleinen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Nudeln** aufkochen. Die **Nudeln** in das kochende Wasser geben, den Topf vom Herd nehmen und die **Nudeln** 3-5Min. gar ziehen lassen. In ein Sieb abgießen, dann mit 1TL Pflanzenöl vermengen, damit die **Nudeln** nicht zusammenkleben.



4. Omelett vorbereiten

1TL Limettensaft, 1EL Mehl, 1EL Wasser und ½TL Salz glatt rühren. Die **Eier** zugeben und solange verrühren, bis die **Eiermischung** schaumig ist. Eventuell entstandene Klümpchen mit den Fingern oder einem Löffel zerdrücken. Mit 1 Prise Pfeffer würzen.



2. Gemüse braten

Den **Gemüsemix** in einem Wok oder einer großen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl und 1 Prise Salz bei mittlerer Hitze 7-9Min. braten, bis das **Gemüse** gar ist.



5. Omelett zubereiten

1EL Pflanzenöl in einer kleinen Pfanne bei mittlerer bis starker Hitze erwärmen. Die **Eiermischung** hineingießen, dabei die Pfanne leicht schwenken, um ein gleichmäßiges **Omelett** zu erhalten. Das **Omelett** 2-3Min. anbraten, dann wenden und in ca. 1Min. goldbraun und gar braten.



3. Sauce anrühren

Die **Limette** halbieren und auspressen. Die **Knoblauch-Ingwer-Paste** mit der **Sojasauce**, **2EL Hoisinsauce**, der **½ des Sambal Badjak** oder mehr nach gewünschtem Schärfegrad, **⅔ des Limettensafts** und dem **Sesamöl** verrühren.



6. Nudeln untermengen

Den **Koriander samt Stängeln** grob schneiden. Die **Nudeln** und die **Sauce** in die **Gemüse-Pfanne** geben und vorsichtig vermengen, dann auf Teller verteilen. Das **Omelett** halbieren, auf den **Nudeln** anrichten und mit dem **Koriander** garniert servieren.