



## Große Portion Thai-Omelett auf Glasnudeln

mit Gemüse und Hoisin-Limetten-Sauce

ca. 25min 4 Portionen

Lust auf ein herhaftes Omelett? Wir auch! Immer, eigentlich. Aber dauernd das Gleiche ist langweilig, also haben wir heute mal wieder über den Tellerrand 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

- 400g Vermicelli-Glasnudeln
- 1kg Bami-/Nasi-Gemüsemix
- 2 unbehandelte Limetten
- 2 Pck. Knoblauch-Ingwer-Paste
- 50ml Tamari-Sojasauce <sup>4</sup>
- 100ml Hoisinsauce <sup>2,3,4</sup>
- 60g Sambal Badjak
- 2 Pck. geröstetes Sesamöl <sup>3</sup>
- 8 Bio-Eier <sup>1</sup>
- 10g Koriander

## Was du zu Hause benötigst

- 4EL Weizenmehl <sup>2</sup>
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

## Küchenutensilien

- großer Topf
- Wok oder große Pfanne
- große 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 858kcal, Fett 31.4g, Kohlenhydrate 127.5g, Eiweiß 17.8g



**1. Nudeln garen**

In einem großen 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 1EL Pflanzenöl vermengen, damit die **Nudeln** nicht zusammenkleben.



**4. Omelett vorbereiten**

Den **restlichen Limettensaft**, 4EL Mehl, 4EL Wasser und 2TL 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 kräftigen Prise Pfeffer würzen.



**2. Gemüse braten**

Den **Gemüsemix** in einem Wok oder einer großen Pfanne mit 2EL Pflanzenöl und 1 kräftigen Prise Salz bei mittlerer Hitze 7-9Min. braten, bis das **Gemüse** gar ist.



**3. Sauce anrühren**

Die **Limetten** halbieren und auspressen. Die **Knoblauch-Ingwer-Paste** mit der **Sojasauce**, der **Hoisinsauce**, der **½ des Sambal Badjak oder mehr nach gewünschtem Schärfegegrad**, **⅓ des Limettensafts** und dem **Sesamöl** verrühren.



**5. Omelett zubereiten**

2EL Pflanzenöl in einer großen 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.



**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** zerteilen, auf den **Nudeln** anrichten und mit dem **Koriander** garniert servieren.