



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!

- 100g Vermicelli-Glasnudeln
- 400g chinesischer Gemüsemix
- 1 unbehandelte Limette
- 1 Stück Ingwer
- 1 Knoblauchzehe
- 25ml Sojasauce ^{1,6}
- 50ml Hoisinsauce ^{1,6,11}
- 1 Päckchen geröstetes Sesamöl ¹¹
- 2 Bio-Eier ³
- 10g Koriander

- 1EL Weizenmehl 1
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

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

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

Gluten (1), Eier (3), Sojabohnen (6),
Sesamsamen (11). Kann Spuren von
anderen Allergenen enthalten.

Energie 581kcal, Fett 25.4g,
Kohlenhydrate 78.8g, Eiweiß 11.9g



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, kalt abschrecken und abtropfen lassen. **Tipp:** Um die Weiterverarbeitung zu erleichtern, ggf. die **Nudeln** mit einer sauberen Schere 1-2 Mal durchschneiden.



4. Omelette vorbereiten

1TL Limettensaft, 1EL Mehl, 1EL Wasser und 1/2TL 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 Prise Pfeffer würzen.



2. Gemüse braten

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



5. Omelette zubereiten

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



3. Sauce anrühren

Die **Limette** halbieren und auspressen. Die **1/2 des Ingwers** oder mehr nach **Geschmack** sowie den **Knoblauch** schälen und fein würfeln, dann mit der **Sojasauce**, **2EL Hoisinsauce**, **2/3 des Limettensafts** und dem **Sesamöl** verrühren. **Tipp:** Die **Limette** vor dem Entsaften kräftig über eine Oberfläche rollen, um so viel Saft wie möglich zu erhalten.



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