Shrimps-Omelett

Für ein herzhaftes Frühstück ist das Shrimps-Omelett genau das Richtige. Das Rezept hierfür ist auch für Kochanfänger prima zuzubereiten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 35 min

Zutaten

0.5 kg	Shrimps
4 EL	Öl
2 EL	Sojasauce
4 EL	Sellerie
4 EL	Zwiebel
6 Stk.	Eier
0.5 Tassen	Wasser
1 TL	Salz

Zubereitung

1. Für das Shrimps-Omelett zunächst die küchenfertigen Shrimps (falls nötig zuerst schälen und den Darm entfernen) in 0,5 cm große Stücke schneiden. Sellerie und Zwiebeln schälen und fein hacken.

2. Ein Viertel des Öls in einer Pfanne erhitzen und die Shrimps darin ca. 1 Minute rundherum anbraten. Mit Sojasauce ablöschen und alles verrühren. Sellerie und Zwiebeln hinzufügen und unter ständigem Rühren wieder 1 Minute braten. Aus der Pfanne nehmen.

3. Eier mit dem Wasser verquirlen und mit Salz würzen. Restliches Öl in der Pfanne erhitzen und die Eiermasse langsam hineingießen. Stocken lassen. Shrimps, Sellerie und Zwiebeln auf das Omelett geben und die Ränder zusammenschlagen.

4. Omelett wenden und auch von der anderen Seite durchgaren lassen. Alternativ das Omelett zuerst von beiden Seiten backen und zuerst anrichten. Dann das Gemüse und die Shrimps auf dem Omelett verteilen, zusammenfalten und servieren.

Tipp

Zum Shrimps-Omelett schmeckt ein bunter Gartensalat aus Blattsalat, Salatgurke und Paradeisern.