Currypilzomelett
Khai-djiaow hed

Herkunft: Thailand
Kategorie: Beilagen, Eierspeisen

Zutaten für 4 Portionen
300 g Champignons
1 EL Butter
3 EL Weizenmehl
10 ml Mineralwasser
4 Ei(er)
1 Prise Pfeffer
1 Prise Salz
1 TL Madras Curry
1 EL Paprikapulver
Für die Garnitur
1 Zweig(e) Petersilie

Vorbereitung
Die Champignons putzen und in feine Scheiben schneiden. Die Butter in einem Topf zergehen lassen und die Champignons darin dünsten. Mit Salz, Pfeffer, Knoblauchsalz und Paprika würzen und abkühlen lassen. Für die Garnitur ein paar Petersilienblätter abzupfen.

Zubereitung
Das Eigelb, Mehl und Selterswasser gut verrühren und die gedünsteten Champignons dazugeben. Das Eiweiss steif schlagen und unter den Teig heben. Nacheinander die Omeletts braten, mit Currygewürz abschmecken und mit Petersilie garniert servieren.

© 2024 coquina.de