Kräuteromelett Bo Sang
Khaijadsai Bo Sang

Khaijadsai Bo Sang ist ein thailändisches Gericht, das als Kräuteromelett bekannt ist. Es wird mit verschiedenen Kräutern und Gewürzen zubereitet, die dem Omelett einen einzigartigen Geschmack verleihen.

Herkunft: Thailand
Kategorie: Beilagen, Eierspeisen

Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

8 Ei(er)
300 g Champignons
100 g Pfifferlinge
1 Zwiebel(n)
1 EL Butter
2 Zehen(n) Knoblauch
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
1 Zweig(e) Basilikum (Bai horapa)
1 Zweig(e) Koriander

Vorbereitung

Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden, die Champignons putzen und in kleine Scheiben schneiden. Die Pfifferlinge säubern und in ihrer Größe belassen. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Basilikum und Koriander waschen, abtupfen und fein hacken.

Zubereitung

Etwas Butter in einer Pfanne zergehen lassen, die Zwiebel darin glasig bräunen, danach die Pilze dazugeben und unter ständigem Umrühren 5 Minuten anbräunen. Mit Salz, Knoblauch und Pfeffer würzen, warm stellen. Die Eier mit Salz und Pfeffer leicht mit der Gabel schlagen, die Kräuter dazugeben. Butter in eine Pfanne geben und warm werden lassen. Von einem Viertel der Eimasse ein Omelett backen und die Pfanne dabei mehrmals leicht rütteln, um die Eiermasse gleichmäßig zu verteilen. Anschließend ein Viertel der Pilzmasse auf die Hälfte des Omeletts legen und die andere Hälfte darüberklappen. Das fertige Omelett aus der Pfanne heben und auf einen vorgewärmten Teller legen. Mit den anderen Omeletts genauso verfahren.

© 2026 coquina.de