AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	20 Min.	ganzjährig	Japan

TAMAGO-YAKI



KURZ VORGESTELLT

Die japanische Omelette eignet sich für einen Hors-d'Oeuvre-Teller oder als Suppeneinlage.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

6	Ei	2 TL	Zucker
2 TL	Sojasauce	1 EL	Sesamöl

ZUBEREITUNG

1. Eier, Sojasauce und Zucker verrühren.
2. Bratpfanne leicht mit Sesamöl einfetten. Bei mittlerer Hitze eine dünne Lage der Eiermasse in die Pfanne geben, goldbraun anbraten und in der Mitte falten, aber in der Pfanne lassen.
3. Dann wieder einfetten, eine dünne Schicht Eiermasse dazugeben, die erste gefaltete Omelette anheben, sodass die flüssige Eiermasse darunter laufen kann. Diese ebenfalls goldbraun anbraten. Mit etwas Schwung in der Mitte falten und über die erste Omelette legen.
4. Dies dreimal wiederholen, bis die halbmondförmige Omelette ca. 3-4 cm dick ist.
5. Aus der Pfanne nehmen, abkühlen lassen und in ca. 2 cm breite Streifen schneiden.

Rezept: Nakahara Hoffmann. In: Zimmermann. Unser Menü eins 3. Salis 2015 - Foto: Dieter Kuhn