

## Thailändisches Omlette

(Kai Tiau)



### Zutaten für 3 Personen

5 Eier  
4 Eßlöffel Fischsauce  
1 kleine Zwiebel  
4-5 Lauchzwiebeln  
etwas Öl

### Zubereitungszeit ca. 35 Minuten

Alles zusammen in eine Schüssel geben und gut rühren.  
Die Bratpfanne mit dem Öl aufheizen und die Masse in die Pfanne geben.  
Dann das Omelette auf beiden Seiten kurz braten bis es goldgelb ist.  
Als Beilage sind Reis, Reismudeln oder Glasnudeln zu empfehlen.