



Omu Raisu



Portionen

4

Wartezeiten

Zutaten

Omlettes

- 4 × 3 Eier (pro Omlette)
- Shoyu
- Pfeffer

- 1 grüne Paprika (fein gewürfelt)
- 1 kleine Zwiebel (gewürfelt)
- ca. 150ml Ketchup
- 3 große Champignons
- 1.5 Cups Erbsen

Reis

- 2 Tassen (TODO: 250g?) Reis
- 250g Putenbruststreifen (recht klein gewürfelt)

Zum Servieren

- Ketchup

Zubereitung

1. Reis etwas trockener als normal aufsetzen
2. Fleisch, Zwiebeln und Paprika anbraten, dann Pilze dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen und weiterbraten
3. Ketchup hinzugeben und etwas weiterbraten
4. Reis warmstellen
5. Für die Omlettes je 3 Eier verkleppern und mit Pfeffer und einem Schuss Shoyu würzen
6. Omlettes sobald der unterboden fest ist in eine "Pfannenecke" klappen, versuchen dort zu drehen und verzweifeln
7. Reis in Oval auf einem Teller formen, Omlette darauflegen und mit Ketchup garnieren

