



# Schaumomelette mit Erdbeer - Minze Salat und Eiscreme

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 8m
- **Fertig in** 18m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '18', 'cook_time' : '8m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Saisonal, einfach und schnell, fruchtig, cremig, lecker

## Zutaten

- Für die Schaumomelette:
  - 4 - 5 ganze Eier
  - 240 g Mehl Typ 550
  - 4 El Zucker
  - Mark einer Vanilleschote
  - 1 Päckchen Backpulver
  - 160 ml Milch
  - 160 ml Mineralwasser
  - 50 g Butter zum Braten
  - 1 Prise Salz
- Für die Füllung:
  - ½ Bund frische Minze in Streifen
  - 500 g frische Erdbeeren vierteln
  - 100g frische Erdbeeren, püriert
  - Etwas Zitronenabrieb
  - 2 El Puderzucker

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Füllung:

### Schritt2

Die Minze zupfen, waschen und in ganz dünne Streifen schneiden.

### **Schritt3**

100g geputzte Erdbeeren mit etwas Zucker pürieren.

### **Schritt4**

500 g geputzte Erdbeeren in Viertel schneiden und mit dem Erdbeermark, der Minze und dem Zitronenabrieb marinieren.

### **Schritt5**

(Gern gebe ich noch etwas Orangenlikör wie Cointreau oder Grand Marnier dazu)

### **Schritt6**

Die Schaumomelette:

### **Schritt7**

Die Eier trennen, das Eiweiß steif schlagen, die Eigelbe mit der Prise Salz, dem Vanillemark und dem Zucker schaumig rühren. Die Milch und das Mineralwasser unterrühren.

### **Schritt8**

Das Mehl sieben, mit dem Backpulver mischen und mit der Eiermasse verrühren. Das Eiweiß in zwei Schritten locker unterheben.

### **Schritt9**

¼ der Masse in eine ausreichend große Pfanne in erhitzter Butter geben und ca. 3 min. von jeder Seite bei mittlerer Hitze goldgelb braten.

### **Schritt10**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt11**

Auf einen großen Dessertteller gleiten lassen und auf eine Hälfte den Erdbeersalat placieren.

### **Schritt12**

Etwas Puderzucker darüber geben, überklappen und mit einer Kugel Vanilleeis und einem Minze Sträußchen garnieren.

**Rezeptart:** Sonstiges **Tags:** cremig, einfach und schnell, fruchtig, lecker, saisonal

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schaumomelette-mit-erdbeer-minze-salat-und-eiscreme/>