



# Schaumomelette mit frischem Vanille - Erdbeersalat und Minze

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 2
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 6m
- **Fertig in** 16m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '16', 'cook_time' : '6m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '2', 'yield' : '' });
```

Saisonal, heiß - kalt, erfrischend lecker

## Zutaten

- Für das Schaumomelette:
  - 2 ganze Eier
  - 2 El Zucker
  - 1 Prise Salz
  - 1 gute Msp. Backpulver
  - 40 ml Milch
  - 40 ml Mineralwasser
  - 1 El Butter
- Für den Vanille - Erdbeersalat:
  - 1 Schälchen vollreife Erdbeeren (250 g)
  - 1 El frische Minze in feinen Streifen geschnitten
  - Puderzucker nach Geschmack und Reifegrad
  - Mark 1 Vanilleschote, ersatzweise 1 Tütchen Vanillezucker

## Zubereitungsart

### Schritt1

### Schritt2

Der Vanille - Erdbeersalat / Minze:

### Schritt3

Die Erdbeeren von der Blüte befreien, aussortieren. Etwas 50 g, weniger Schöne, mit dem

Puderzucker pürieren das Vanillemark dazu geben; den Rest halbieren oder vierteln.

#### **Schritt4**

Die Früchte mit dem Erdbeermark und der Minze marinieren, anmachen.

#### **Schritt5**

Der Teig:

#### **Schritt6**

Zunächst das Mehl mit dem Backpulver mischen, die Eigelbe mit dem Zucker und 1 Prise Salz schaumig rühren, das Mehl einrieseln lassen. Das Eiweiß steif schlagen, locker in 2 Schritten unterheben.

#### **Schritt7**

Die Butter in einer Stielpfanne erhitzen und die Hälfte des Teigs dazu geben. 2 -3 min. bei mittlerer Hitze von jeder Seite appetitlich, goldbraun backen.

#### **Schritt8**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt9**

Auf vorgewärmte Teller geben und auf die untere Hälfte den Erdbeersalat verteilen, überklappen und mit Puderzucker einstäuben. Gern serviere ich mein Schaumomelette noch mit einer Kugel Vanille - oder Haselnuss Eis.

**Rezeptart:** Schnelle Rezepte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schaumomelette-mit-frischem-vanille-erdbeersalat-und-minze/>