

Süßes Heidelbeer-Omelette

Lecker leichter Nachtisch oder kleine süße Hauptspeise.

Auf den ersten Blick vielleicht etwas ungewöhnlich. Ein süßes Omelett mit frischen Früchten, ist dann wohl kein Omelettklassiker. Geht einfach auf eine Gourmetexpedition. Dieses Blaubeeren-Omelett wird Euch ganz sicher begeistern. Die Zubereitung ist dann doch klassisch und auch ganz unkompliziert. Eine leckere Nachspeise die überzeugt. Auch für die Kleinen ein echtes Omelett Highlight.

Zutaten

- Für die Heidelbeerfüllung:
- 100 g Blaubeeren
- 1 EL Zucker
- Für das Omelette:
- 4 Eier
- Salz
- 2 EL Zucker
- 2 EL Olivenöl
- Puderzucker

Zubereitung

- Eine feuerfeste Pfanne im Backofen bei 200°C (Gas Stufe 6) vorheizen.
- Für die Füllung die Blaubeeren waschen und abtropfen lassen. Die Beeren mit dem Zucker in einem kleinen Topf aufkochen und für 3 bis 4 Minuten sanft köcheln lassen.
- Für das Omelette die Eier trennen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Die Eigelb mit dem Zucker so lange schlagen, bis eine helle cremige Masse entstanden ist. Das Eiweiß unterheben.
- Die Pfanne aus dem Ofen nehmen und mit Öl einpinseln. Das Eigemisch hineingeben. Die Blaubeeren darüber verteilen. Im Ofen etwa 10 Minuten backen.
- Die Pfanne aus dem Ofen nehmen und zum Servieren mit Puderzucker bestreuen.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/suesses-heidelbeer-omelette/>