



Blaubeer- Omelett- Rolls

Zutaten für 1 Portion

- 4 Eier
- 1 EL Sahne
- 20 g Zucker
- 1 EL Weizenmehl
- 1 EL Butter
- 125 g Blaubeeren / Heidelbeeren
- 10 g Pistazien, gehackt

Zubereitung

1. Bei Blaubeeren / Heidelbeeren aus dem Glas diese abtropfen lassen.
2. Eier mit Schlagsahne, Zucker und Mehl gut verquirlen. Eine beschichtete Pfanne (ca. 24 cm Durchmesser) auf mittlerer Stufe erhitzen. 1 EL Butter darin schmelzen lassen. Die Hälfte der Eier-Sahne hineingeben und die Eier-Sahne stocken und leicht bräunen lassen. Omelett einmal wenden. Dann auf einen großen Teller gleiten lassen, die Blaubeeren / Heidelbeeren darauf geben und aufrollen.
3. Omelett in Stücke schneiden und mit Pistazien bestreuen. Nach Belieben mit Minzblättchen oder Puderzucker garniert genießen.

Einkaufsliste

- 1 6er Packung EDEKA Bio Eier
- 1 Becher EDEKA Bio Frische Schlagsahne
- 1 Packung GUT&GÜNSTIG Feiner Zucker
- 1 Packung EDEKA Weizenmehl
- 1 Packung EDEKA Bio Süßrahmbutter
- 1 Packung EDEKA Heidelbeeren
-oder-
1 Glas EDEKA Waldheidelbeeren
- 1 Beutel EDEKA Pistazien, gehackt