

# Omelette mit Sambuca-Beeren und frittierten Frischkäseballchen



## Zubereitungszeit

50 Minuten + 30 Minuten ruhen lassen

## Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 490 kcal

Eiweiss: 12 g

Fett: 37 g

Kohlenhydrate: 25 g

## Zutaten für 6 Portionen

125 g	Mehl
1 Beutel	Vanillezucker
2	Eier
1.25 dl	Vollrahm
3 dl	Milch
	Butter zum Ausbacken
	Puderzucker zum Bestäuben
2 Zweige	Pfefferminze

### Sambuca-Beeren

250 g	gemischte Beeren
2 EL	Sambuca

### Frischkäseballchen

	Öl zum Frittieren
200 g	Frischkäse, z. B. Philadelphia
1	Ei
1 EL	Mehl
50 g	gemahlene Haselnüsse

## Zubereitung

1. Für die Omeletten Mehl und Vanillezucker in eine Schüssel geben. Eier, Rahm und Milch verquirlen. Flüssigkeit zum Mehl giessen und alles mit einem Schwingbesen zu einem glatten Teig verrühren. Teig 30 Minuten ruhen lassen. Beeren je nach Grösse halbieren und mit Sambuca marinieren.
2. Backofen auf 80 °C vorheizen. Pro Person 1 Omelette zubereiten. Dazu etwas Butter in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen. 1 Kelle Teig hineingeben. Durch Schwenken der Pfanne den Teig dünn auslaufen lassen. Bei mittlerer Hitze Omelette beidseitig goldbraun backen. Im Ofen warm stellen.
3. Frittieröl auf 160 °C erhitzen. Frischkäse zu kleinen Bällchen formen. Ei verquirlen. Bällchen zuerst im Mehl, dann im Ei und zuletzt in den Haselnüssen wenden. Im Öl frittieren. Omeletten mit Beeren und Frischkäseballchen anrichten. Mit Puderzucker bestäuben, mit Pfefferminze garnieren.