



Beeren-Omelette

Eiszeit-Zutaten

3 Eier
2 EL Heidelbeeren
2 EL Preiselbeeren
Wildhonig
Handvoll junge Brennnesselblätter

Zutaten für den heutigen Gaumen

3 Eier
2 EL Heidelbeeren
2 EL Preiselbeeren
Honig
Zucker
Puderzucker
Butter

Eiszeit-Zubereitung

Eier verquirlen, mit wenig Honig und Beeren verfeinern. Im Anschluss auf einem gefetteten heißen Stein ausbacken und zu einem Strudel rollen. Mit jungen Brennnesselblättern und Astenblüten anrichten.

Zubereitung für den heutigen Gaumen

Drei Eier verquirlen, mit einem Esslöffel Honig und Zucker abschmecken. Die Masse in eine vorgeheizte Pfanne mit Butter einfüllen. Mit Beeren bestreuen. Sobald das Ei zu stocken beginnt, das Omelette wenden und zusammenklappen. Danach mit Puderzucker bestreuen.