



SPANISCHES OMELETT MIT SALSA SAUCE



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- No content maintained
- No content maintained



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DAS OMELETTE

125 g

5 Ei(er)

200 g Kartoffeln, geschält

100 g Zwiebel(n), fein geschnitten

3 EL Olivenöl

0.5 rote Peperoni, fein geschnitten

2 EL Schnittlauch, fein gehackt

FÜR DIE SALSA SAUCE

125 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

100 g rote Tacosauce

2 EL Sonnenblumenöl

Senf, nach Geschmack

Salz und Pfeffer, nach Geschmack

Zitronensaft, nach Geschmack

ZUBEREITUNG

1. Für das Omelett: QimiQ Saucenbasis mit den Eiern glatt rühren.
2. Kartoffeln und Zwiebel in Olivenöl sautieren, bis die Kartoffeln weich sind. Mit Peperoni und Schnittlauch unter die Eimischung rühren und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. In eine Pfanne geben und im Backofen bei 140 °C backen, bis die Masse fest wird.
4. Für die Salsa Sauce: QimiQ glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.