



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 Ei-Mischung 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.