



# SPANISCHES OMELETT MIT SALSA SAUCE



## QimiQ VORTEILE

- Kein Absetzen von zugesetzten Flüssigkeiten
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

### FÜR DAS OMELETT

<b>80 g</b>	QimiQ Rahm-Basis
<b>5</b>	Ei(er)
<b>200 g</b>	Kartoffeln, geschält
<b>100 g</b>	Zwiebel(n), fein geschnitten
<b>30 ml</b>	Olivenöl
<b>50 g</b>	rote Peperoni, fein geschnitten
<b>20 g</b>	Schnittlauch, fein gehackt

### FÜR DIE SALSA SAUCE

<b>125 g</b>	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
<b>100 g</b>	rote Tacosauce
<b>35 ml</b>	Sonnenblumenöl
	Senf, nach Geschmack
	Salz und Pfeffer, nach Geschmack
	Zitronensaft, nach Geschmack

## ZUBEREITUNG

1. Für das Omelett: QimiQ glatt rühren. Eier dazumischen.
2. Kartoffeln und Zwiebel in Olivenöl sautieren, bis die Kartoffeln weich sind. Mit Peperoni und Schnittlauch unter die Ei-Mischung rühren. 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.