



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

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

FÜR DIE SALSA SAUCE

125 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
100 g	rote Tacosauce
35 ml	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.