



SPANISCHES OMELETT MIT SALSA SAUCE



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Emulgiert mit Öl
- Vermindert Verfärbungen
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DAS OMELETT

200 g

10 Ei(er)

400 g Kartoffeln, geschält

200 g Zwiebel(n), fein geschnitten

60 ml Olivenöl

100 g rote Peperoni, fein geschnitten

40 g Schnittlauch, fein gehackt

FÜR DIE SALSA SAUCE

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

200 g rote Tacosauce

65 g Sonnenblumenöl

Senf

Salz und Pfeffer

Zitronensaft

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.