



# 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 Classic
<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 Paprikaschote(n), fein geschnitten
<b>20 g</b>	Schnittlauch, fein gehackt

### FÜR DIE SALSA SAUCE

<b>125 g</b>	QimiQ Classic, 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: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Eier dazumischen.
2. Kartoffeln und Zwiebel in Olivenöl sautieren, bis die Kartoffeln weich sind. Mit Paprika 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: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.