



# 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** QimiQ Sahne-Basis

**10** Ei(er)

**400 g** Kartoffeln, geschält

**200 g** Zwiebel(n), fein geschnitten

**60 ml** Olivenöl

**100 g** Rote Paprikaschote(n), fein geschnitten

**40 g** Schnittlauch, fein gehackt

### FÜR DIE SALSA SAUCE

**250 g** QimiQ Classic, 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 Paprika 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: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.