

# 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	
FÜR DIE SALSA SA	AUCE
	AUCE  QimiQ Classic, ungekühlt
250 g	
250 g 200 g	QimiQ Classic, ungekühlt
250 g 200 g	QimiQ Classic, ungekühlt rote Tacosauce
250 g 200 g	QimiQ Classic, ungekühlt rote Tacosauce Sonnenblumenöl

## **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  $^{\circ}$ C backen, bis die Masse fest wird.
- 4. Für die Salsa Sauce: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.