



MIT TOMATEN GEFÜLLTES REISOMELETTE



QimiQ VORTEILE

- Vermindert Flüssigkeitsaustritt (AFI)
- Flaumige Konsistenz
- Tiefkühlstabil



15

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DIE OMELETTES

350 g QimiQ Sahne-Basis

2 kg Vollei(er)

FÜR DIE FÜLLUNG

400 g QimiQ Sahne-Basis

70 g Zwiebel(n), klein gewürfelt

5 g Knoblauch, fein gehackt

60 ml Olivenöl

280 g Reis

550 ml Gemüsebrühe, oder Wasser

40 g Tomatenmark

200 g Tomate(n), gewürfelt

10 ml Weißer Balsamico-Essig

20 g Oregano, frisch

Lorbeerblatt

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Für die Füllung: Zwiebeln und Knoblauch in Olivenöl ansautieren. Reis, Gemüsebrühe oder Wasser und QimiQ Saucenbasis dazugeben und würzen. Unter ständigem Rühren langsam weich kochen.
2. Restliche Zutaten zur warmen Reismasse geben und gut vermischen.
3. Für das Omelette: Eier mit QimiQ Saucenbasis gut verrühren und in eine heiße Pfanne geben. Leicht stocken lassen, die Reismasse in die Mitte geben und das Omelette zusammenlegen.
4. Nach Belieben garnieren und servieren.