

## Steirische Kürbiskernölerspeis



**Hauptspeise**  
Rezeptart



**10 Minuten**  
Zubereitung



**leicht**  
Schwierigkeit



### Zutaten für 1 Portionen

2 Eier  
Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.  
Salz, Pfeffer  
Garnierung: Cocktailtomaten, Petersilie  
oder Schnittlauch

### Zubereitung

Eier mit Steirischem Kürbiskernöl g.g.A., Salz und Pfeffer verquirlen. In einer beschichteten Pfanne unter ständigem Rühren braten bis die Eimasse vollständig gestockt ist. Anschließend auf einem Teller, mit halbierten Cocktailtomaten und Kräutern garniert, servieren. Dazu passt hervorragend Schwarz- oder Vollkornbrot.

Tipp: Natürlich ergänzt ein frischer Salat dieses Gericht optimal und auch auf einem Pumpnickel-Taler serviert, sieht die Kürbiskernölerspeis sehr appetitlich aus.

Rezept von **Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.** / Foto: **Stefan Kristoferitsch**