

Steirische Kernöleierspeis



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 Kürbiskernöleierspeis sehr appetitlich aus.

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