Vegetarisch

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 Pumpernickel-Taler serviert, sieht die Kürbiskernöleierspeis sehr appetitlich aus.

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