



# Steirische Kernöl-Eierspeise mit Röstbrot



Hans Peter Fink  
„FALSTAFF-WIRT  
DES JAHRES 2017“

## Zutaten für 2 Personen

- 4 g Butter oder Pflanzenöl
- 300 ml „Holzmann Rührei mit Obers – flüssig“ (= ca. 6 Eier)
- 1 Handvoll Kräuter gehackt (Petersilie, Schnittlauch)
- Steirisches Kürbiskernöl (Menge je nach Geschmack)
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Geröstete steirische Kürbiskerne
- Geröstete Brotwürfel

## Zubereitung

- Butter oder Pflanzenöl am besten in einer Gusseisen-Pfanne stark erhitzen. • „Holzmann Rührei mit Obers“ mit Kräutern vermischen und in die Pfanne 2–3 cm hoch eingießen. • Mit der Gabel von außen nach innen rühren bis die Eiermasse leicht stockt. • Mit Kürbiskernöl gut begießen und mit Salz und Pfeffer aus der Mühle bestreuen. • Geröstete Brotwürfel und Kürbiskerne drüber streuen.

## Tipp

**Eine echt deftige Variante, die zu später Stunde eine besondere Kraft verleihen kann: Ofenfrisches Schwarzbrot und Speckchips vollenden dieses Gericht perfekt.**

