

## PELZMANN EIER SPEISE

1 Bund Petersilie  
1 EL Butter  
80 g Kürbiskerne  
8 Eier  
1 kräftiger Schuss Pelzmann Kürbiskernöl  
Salz, Pfeffer



---

Eier in eine Schüssel schlagen, salzen, pfeffern und mit einer Gabel verquirlen. Kürbiskerne grob hacken. Petersilienblättchen fein hacken. Kürbiskerne in 1 EL Kernöl anschwitzen.

Eier in der Pfanne bei mittlerer Hitze in Butter cremig-fest werden lassen, fein gehackte Petersilie einrühren und einen kräftigen Schuss Pelzmann Kürbiskernöl eingießen. Mit den Kürbiskernen bestreut servieren.

Die ursteirische Variante: Eier in eine Schüssel schlagen, salzen, pfeffern und mit einer Gabel verquirlen. Kürbiskerne und Petersilie grob hacken. Eier in der Pfanne bei niedriger Temperatur in Pelzmann Kürbiskernöl cremig-fest werden lassen.

Achten Sie darauf, dass das Kürbiskernöl keinesfalls den Rauchpunkt erreicht, sonst kehren sich die gesunden Eigenschaften des Kürbiskernöls um. Mit Kürbiskernen und Petersilie bestreut servieren.