



# Ölz Kornspitz Toast

Steirisch interpretiert mit Kernöl-Eierspeis



## Zutaten

4 Scheiben Ölz Kornspitz Toast

8 Scheiben Bauchspeck

\*\*\*

KERNÖL-EIERSPEIS:

3 Bio-Eier

1 EL Schlagobers

Salz

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

3 EL bestes Kürbiskernöl

\*\*\*

100 g Vogerlsalat, gewaschen und gezupft

30 g geröstete gehackte Kürbiskerne

Apfelessig im Zerstäuber

## Zubereitungszeit

**10 min**

1. Bauchspeck auf Backpapier im Backrohr bei ca. 175-185°C knusprig braten, auskühlen lassen und grob zerbröseln. Danach Ölz Kornspitz Toasts toasten.
2. Für die Kernöl-Eierspeis die Eier mit Schlagobers, dem Salz und etwas Pfeffer verquirlen. Etwas Kürbiskernöl in die Pfanne geben, nur mäßig erhitzen (das Kürbiskernöl darf auf keinen Fall zu heiß werden). Die Eier hinzugeben und stocken lassen. Erst dann vorsichtig durchrühren.
3. Die Eierspeise auf dem getoasteten Kornspitzscheiben anrichten, Speckbrösel mit den Kürbiskernen und dem Vogerlsalat mischen, auf dem Rührei anrichten und mit dem Apfelessig zart besprühen!

**Guten Appetit wünscht Thomas Dorfer**

