

# Schwarzbrot mit Rührei, Grammeln und Kürbiskernöl

## Für zwei Personen

2 Scheiben Schwarzbrot	1 Knoblauchzehe	4 Eier
50 ml Sahne	3 EL Pflanzenöl	1 Bund Schnittlauch
50 g Grammeln	50 ml Kürbiskernöl	Chilipulver
Salz	Pfeffer	

Die Knoblauchzehe abziehen. Das Schwarzbrot in zwei Esslöffeln Pflanzenöl in einer Pfanne von beiden Seiten knusprig braten, anschließend mit Knoblauch einreiben und zur Seite stellen.

Für das Rührei die Eier mit der Sahne verrühren, mit Salz Pfeffer und Chili abschmecken. Das restliche Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen, Teig eingießen und mit dem Kochlöffel vorsichtig verrühren. Das Rührei sollte nicht zu lang gerührt werden, sonst wird es trocken.

Schnittlauch abbrausen, trocken wedeln und klein schneiden.

Schwarzbrot mit Rührei belegen, mit Grammeln und Schnittlauch bestreuen und mit Kürbiskernöl beträufeln und servieren.

Andrea Szekely am 01. Dezember 2016