

# Schwarzbrot mit Rührei, Grammeln und Kürbiskernöl

---

😊 [happy-mahlzeit.com/2021/11/23/schwarzbrot-mit-ruehrei-grammeln-und-kueerbiskernoel](https://happy-mahlzeit.com/2021/11/23/schwarzbrot-mit-ruehrei-grammeln-und-kueerbiskernoel)

## Zutaten für 2 Personen:

- 2 Scheiben Schwarzbrot, dünn geschnitten, vorzugsweise vom Vortag
- 1 Knoblauchzehe
- 4 Eier
- 50 ml Sahne
- 3 EL Pflanzenöl
- 1 Bund Schnittlauch
- 50 g Grammeln
- 50 ml Kürbiskernöl
- Chilipulver
- Salz
- Pfeffer

## Zubereitung:

Die Knoblauchzehe abziehen. Das Schwarzbrot in 2 EL 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, das Ei 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.

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

Rezept: Andrea Szekely

Quelle: Die Küchenschlacht vom 1. Dezember 2016

Episode: Dreierlei vom Weihnachtsmarkt