



**Kochdauer:**

Schnell gekocht (bis 30 Minuten)

**Schwierigkeit:**

einfach

**Zutaten für 4 Portionen:**

- 600 g Presskopf
- 2 Stk. rote Zwiebeln
- 4 Stk. Eier
- 200 g Cherrytomaten
- 1 Bund Petersilienzweig
- 10 g Salz
- Pfeffer, gemahlen
- 50 ml Kürbiskernöl
- 50 ml Apfelessig

**Mein persönlicher Tipp**

Die Garnitur nach Geschmack und Jahreszeit ausrichten. Ebenso kann die Essig variiert werden.:

**Michaela Mauerhofer**

Seminarbäuerin aus Greinbach

**Quellen:**

- Eva Maria Lipp: *Seminarrezept*

**Presskopf garniert**

**Zubereitung**

- Die Eier hart kochen und kalt abschrecken.
- Nach dem Auskühlen schälen. Presskopf in feine Scheiben aufschneiden und sorgfältig auf Teller legen.
- Die Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden.
- Die Cocktailtomaten halbieren.
- Für die Marinade Öl und Essig mit Salz verrühren.
- Das Gemüse und die Eier über den Presskopf trappieren und die Marinade darübergießen. Pfeffer aus der Mühle darüber reiben.
- Im Kühlschrank 20 Minuten durchziehen lassen und dann servieren.

