



**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

**Presskopf garniert**



Foto: Eva Maria Lipp - Nicht zur freien Verwendung

**Zubereitung**

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

**Quellen:**



Eva Maria Lipp: Seminarrezept