**Spiegeleier mit Kirschtomaten und Camembert**

Rezepttipp von WIBERG

|  |  |
| --- | --- |
| **Dateiname:** Ursalz-Kräuter-Spiegeleier mit Speck und Camembert-ML-34481-PS.jpg  **Quellenangabe Foto:** WIBERG  **Nutzung:** Abdruck zur Illustration des Rezepttipps. | **Zutaten für 4 Portionen:**   * 1 EL Butter * 12 Eier * 8 Kirschtomaten halbiert * 200 g Camembert gewürfelt * **WIBERG Produkt**:   2 TL **BIO Ursalz Kräuter** |
| **Zubereitung:**   1. In einer Pfanne die Butter schmelzen und die aufgeschlagenen Eier vorsichtig hineingeben. 2. Tomaten waschen, halbieren und darauf verteilen. 3. Die Eier bei mittlerer Hitze braten, bis das Eiweiß gegart ist. 4. Camembert darauf verteilen und noch etwas schmelzen lassen. 5. Mit BIO Ursalz Kräuter abschmecken.   Garnitur: Salbeiblätter | |
| **Genießertipp:** Das BIO Ursalz Kräuter verfeinert sämtliche Eiergerichte und sollte auf keinem Frühstücktisch fehlen. | |

**Über WIBERG**

Die österreichische Traditionsmarke WIBERG für Gewürze und Co. sorgt seit Jahrzehnten mit kreativen Produkten für mehr Geschmack und mehr Genuss in den Branchen der Hotellerie und Gastronomie. Die Marke steht für hochwertige Gewürze, Essige, Öle, Marinaden und perfekt abgestimmte Gewürzmischungen. Das WOW – WORLD OF WIBERG Sortiment bringt darüber hinaus eine große Auswahl an Gewürzmischungen auch in die heimische Küche. Mittlerweile ist WIBERG, gemeinsam mit anderen Marken, Teil von NovaTaste, einem internationalen Unternehmen und einem der größten Player in der Welt der Gewürze. Das WOW-Sortiment für Endverbraucher ist im Onlineshop und österreichweit bei SPAR, EUROSPAR und INTERSPAR erhältlich.

Weitere Informationen zum Unternehmen, zu den Produkten und zur Firmenkultur finden Sie hier:

**Website:** [www.wiberg.eu](http://www.wiberg.eu)

**Instagram:** [www.instagram.com/world\_of\_wiberg/](http://www.instagram.com/world_of_wiberg/)

**Onlineshop:** [www.wow-shop.wiberg.eu/](http://www.wow-shop.wiberg.eu/)

**Weitere Informationen können Sie gerne anfordern bei:**

kommunikation.pur GmbH, Jennifer Hofer, Sendlinger Straße 31, 80331 München

Telefon: +49.89.41 32 61 903, Fax: +49.89.23 23 63 51, E-Mail: hofer@kommunikationpur.com