

Rührei mit Nordsee-Krabben bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

8 Eier, 1 kleine Zwiebel, 4 Esslöffel Butter, 200 gr gepulte Nordsee-Krabben, 0,5 Zitrone, 4 Scheiben Vollkornbrot, 0,5 Bund Schnittlauch, Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle.

Die Vorbereitungen:

Die Zwiebel häuten und sehr fein würfeln, die ganz frischen (!!!) Eier mit Salz und Pfeffer verquirlen, Schnittlauch in Röllchen schneiden, die Zitrone ausdrücken.

Die Zubereitung:

Die Zwiebelwürfel in etwas Butter glasig andünsten, die Eier darübergießen und stocken lassen, mit einem Wender verrühren (es sollte nicht ganz fest werden!), in einer zweiten Pfanne einen Klacks Butter erhitzen und die Krabben erwärmen (möglichst nicht richtig braten) und mit Zitronensaft beträufeln. Die Brotscheiben mit dem Rest Butter bestreichen, das Rührei und die Krabben darauf verteilen und mit Schnittlauchröllchen bestreut servieren.

Guten Appetit!