Rezept

Krabben-Dill-Rührei

Ein Rezept von Krabben-Dill-Rührei, am 28.04.2024

Zutaten

200 g	Nordseekrabben in Salzlake
8	ganz frische Eier
	Salz
1 Msp.	Cayennepfeffer
1 Bund	Dill
6 EL	Crème fraîche
	Pfeffer
1 EL	Butter

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 300 kcal

Zubereitung

1. Die Krabben in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Den Dill waschen, trockenschütteln und ohne die groben Stiele fein schneiden.

2. Die Eier in einer Schüssel verquirlen. Die Crème fraîche dazugeben und alles gut vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen. Den Dill unterrühren.

3. Die Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Eiermischung hineingießen, die Krabben darauf verteilen. Die Eier bei mittlerer Hitze unter Rühren stocken lassen, bis die Eiermasse weich und großflockig ist, aber nicht trocken. Sofort servieren. Dazu schmeckt getoastetes Brot mit Butter.