

Rezept

# Krabben-Rührei

Ein Rezept von Krabben-Rührei, am 24.04.2024

## Zutaten

<b>8</b> Eier	<b>100 g</b> Sahne (ersatzweise Crème fraîche oder Milch)
<b>1/4 Bund</b> Dill	<b>1/4 Bund</b> Petersilie
<b>200 g</b> Nordseekrabben in Salzlake	<b>40 g</b> Butter
Salz	schwarzer Pfeffer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal

## Zubereitung

1. Die Eier einzeln aufschlagen und in eine Schüssel geben. Die Eier mit einem Schneebesen verschlagen und die Sahne untermischen. Kräuter waschen, trocken schütteln und fein hacken. Krabben abtropfen lassen und trocken tupfen.
2. Die Butter in einer großen beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen lassen, die Eiermasse unter Rühren hineingeben und garen.
3. Wenn die Eiermasse zu stocken beginnt, drei Viertel der Krabben zugeben und unter Rühren fertig garen. Das Rührei salzen und pfeffern. Mit Kräutern und übrigen Krabben bestreuen.