Rezept

Krabben-Rührei

Ein Rezept von Krabben-Rührei, am 12.10.2024

Zutaten

8	Eier
1/4 Bund	Dill
200 g	Nordseekrabben in Salzlake
	Salz
100 g	Sahne (ersatzweise Crème fraîche oder Milch)
1/4 Bund	Petersilie
40 g	Butter
	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 unterrühren. 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.