

## Rezept

# Krabbenomelette

Ein Rezept von Krabbenomelette, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>600 g</b> Staudensellerie	Salz
<b>4</b> Eier	Pfeffer
<b>1</b> Knoblauchzehe	<b>200 g</b> kleine Krabben
<b>1 EL</b> Zitronensaft	<b>1 EL</b> Olivenöl

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 404 kcal

## Zubereitung

1. Den Sellerie putzen, waschen und in feine Scheiben schneiden. Reichlich Salzwasser aufkochen und den Sellerie darin 3 Min. blanchieren. Abgießen und abtropfen lassen.
2. Die Eier mit Salz und Pfeffer verquirlen. Den Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Krabben mit Zitronensaft beträufeln und mit etwas Salz würzen.
3. Das Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und den Knoblauch darin andünsten. Die Krabben zugeben und 2 Min. anbraten. Den Sellerie kurz mitbraten und mit den Eiern übergießen. Die Eiermasse bei schwacher Hitze in ca. 7 Min. stocken lassen. Das Omelette mithilfe eines Tellers oder Topfdeckels wenden und in weiteren 7 Min. fertig garen.