

Rezept

Hallig-Frühstück

Ein Rezept von Hallig-Frühstück, am 09.06.2026

Zutaten

1 kleine Zwiebel	4 hart gekochte Eier
250 g geschälte Nordseekrabben	100 g Joghurt
3 EL Mayonnaise	1 TL Zitronensaft
Salz	Pfeffer
1 EL gehackte Petersilie	1 EL fein geschnittener Dill
4 Scheiben Vollkornbrot	

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 280 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen und sehr fein würfeln. 2 Eier pellen und fein hacken. Ein paar Krabben zur Seite legen, die übrigen mit Zwiebel, gehackten Eiern, Joghurt und Mayonnaise vermischen. Mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer, gehackter Petersilie und Dill würzen. Auf die Brotscheiben verteilen.
2. Die Brotscheiben vierteln. Die übrigen Eier pellen und in Scheiben schneiden, Brote damit und mit den zur Seite gelegten Krabben garnieren.