

Rezept

Krabbenbrote

Ein Rezept von Krabbenbrote, am 16.09.2024

Zutaten

4 Scheiben Vollkornbrot	4 EL Butter
1 Zwiebel	1 Bund Schnittlauch
6 Eier (Größe M)	Salz
Pfeffer	150 g geschälte Nordseekrabben (ersatzweise Eismeergarnelen)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 355 kcal

Zubereitung

1. Die Brotscheiben mit der Hälfte der Butter bestreichen. Die Zwiebel schälen und sehr fein hacken. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden.
2. Die Eier mit etwas Salz und Pfeffer leicht verquirlen, aber nicht schaumig schlagen. Die restliche Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebelwürfel darin bei schwacher bis mittlerer Hitze glasig dünsten. Die Krabben dazugeben, kurz in der Pfanne schwenken. Die Eier darübergießen und unter sanftem Rühren cremig stocken lassen.
3. Das Krabbenrührei auf die Brote verteilen und mit Schnittlauchröllchen bestreuen. Die Brote halbieren und warm servieren.