

Rezept

Krabbenomelette

Ein Rezept von Krabbenomelette, am 18.12.2025

Zutaten

600 g Staudensellerie

4 Eier

1 Knoblauchzehe

1 EL Zitronensaft

Salz

Pfeffer

200 g kleine Krabben

1 EL 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.