

Rezept

# Spargel und Krabbenrührei

Ein Rezept von Spargel und Krabbenrührei, am 09.06.2026

## Zutaten

1,2 kg weißer Spargel	Salz
<b>1 Prise</b> Zucker	<b>3 EL</b> Butter
<b>1</b> kleines Bund Dill	<b>8</b> Eier
<b>100 ml</b> Milch	<b>100 g</b> Nordseekrabben

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel

## Zubereitung

1. Spargel waschen, schälen, die Enden abschneiden. In leicht kochendem Salzwasser mit Zucker und 1 EL Butter in 12-15 Min. bissfest garen.

---

2. Dill waschen und hacken. Eier mit Milch, etwas Salz und Dill verquirlen. Restliche Butter zerlassen. Eiernmilch darin zu 2/3 stocken lassen. Krabben unterrühren, kurz erhitzen und mit dem Spargel servieren. Beilage: Brot