

Rezept

Spargel und Krabbenrührei

Ein Rezept von Spargel und Krabbenrührei, am 23.04.2024

Zutaten

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