Rezept

Strammer Küsten-Maxe

Ein Rezept von Strammer Küsten-Maxe, am 08.10.2026

Zutaten

2 Scheiben	Körnerbrot (je 1 cm dick)
2	Eier
50 g	Nordsee-Krabben
	schwarzer Pfeffer (grob)
30 g	Butter
4 dünne Scheiben	Räucherschinken
	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 386 kcal

Zubereitung

1. Die Brotscheiben nicht zu dunkel toasten.

2. Inzwischen die Butter in einer Pfanne bei schwacher Hitze schmelzen und vom Herd ziehen. Die Eier aufschlagen und in die heiße Butter gleiten lassen. Bei mittlerer Hitze in 3-4 Min. Spiegeleier braten.

3. Die Brote mit je 1 Schinkenscheibe und 1 Ei belegen. Die Krabben darüberstreuen. Mit Salz und grobem Pfeffer bestreuen und servieren.