

Rezept

# Strammer Küsten-Maxe

Ein Rezept von Strammer Küsten-Maxe, am 23.04.2024

## Zutaten

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

## 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.