

Krabben-Rührei aus der Pfanne

Zutaten für 2 Personen:

1 Paket Krabben in Salzlake (300 Gramm)
1 Zwiebel mittelgroß
8 Eier von glücklichen Hühnern
Butter
Frisches Toastbrot oder Polarbrød mit Butter

Zubereitung:

Die fein gewürfelte Zwiebel in Butter in einer Pfanne anlassen. Dann die Krabben (natürlich ohne Salzlake) hinzugeben. Gleich darauf die Rühreimasse hinzufügen. Die Krabben sind vorgegart und es reicht wenn man sie mit der Eimasse erwärmt. Nach belieben stocken lassen und hin und wieder umrühren nicht vergessen.

Dazu schmeckt ein frisches Toastbrot oder Polarbrød mit Butter.

Echt lecker, schnell gemacht! Und macht richtig satt!