

Nordseekrabbenpfännchen mit Ei

eine Portion



Zutaten:

- 50 g Nordseekrabben
- 2 Hühnereier
- 20 g aromatischer Käse (z.B. dänischer Esrom, 1 Scheibe)
- 2 EL Kuhmilch
- Prise Queller, getrocknet, gerieben (Salzersatz)
- Prise Pfeffer (weiß oder schwarz)
- Prise Muskatnuss, gerieben
- 3 EL Olivenöl

Zubereitung:

Die Käsescheibe in kleine Stückchen schneiden und mit den Eiern, den Krabben und der Milch in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen gut verrühren. Mit Pfeffer, Muskat und dem Quellersalz nach Belieben würzen.

Drei Esslöffel hochwertiges Olivenöl in einer ausreichend großen Pfanne erhitzen und den Schüsselinhalt darin schön stocken lassen.

Guten Appetit