

REZEPT



RÜHREI MIT NORDSEKRBABEN AUF GERÖSTETEM BROT

BIO RÜHREI GEWÜRZ N° 724



RIMOCO GEWÜRZMANUFAKTUR

www.rimoco.de



ZUTATEN

4 PORTIONEN

VORBEREITUNG | 5 MIN.

KOCHZEIT | 15 MIN.

4 Scheiben Bauernbrot
(oder Schwarzbrot)

10 Eier

Milch (oder Sahne)

4 TL Bio Rührei Gewürz N°724

4 EL Butter

200 g Nordseekrabben

2 EL gehackter Dill

Dill

Kresse

ZUBEREITUNG

1. 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen und das Brot darin anrösten.

2. Eier mit etwas Milch (oder Sahne) und Rühreigewürz verquirlen.

3. Krabben in 1 EL Butter anschwitzen, gehackten Dill und etwas Pfeffer unterrühren.

4. Restliche Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen und die Eirmischung dazu geben. Leicht stocken lassen und immer wieder mit einem Pfannenwender vom Rand zur Mitte schieben, so dass das noch flüssige Ei an dem bereits Gestockten vorbei fließt und ebenfalls stockt. Wenn alles gestockt, aber noch cremig ist, die Pfanne vom Herd nehmen.

5. Rührei und Krabben auf dem gerösteten Brot verteilen und mit etwas Dill und Kresse bestreut servieren.

Tipp | Deiner Kreativität sind keine Grenzen gesetzt: Wenn du Spiegelei oder Eggs Benedict lieber magst, dann kannst du das Brot auch damit belegen.

WEITERE REZEPTE

www.rimoco.de