



Büsumer Krabbenbrot

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Der leckere schnelle Snack für jeden Tag

Zutaten

- 200 - 250 g frisches Nordsee Krabbenfleisch
- 4 ganze Eier
- 3 Esslöffel Milch
- 4 Scheiben getoastetes Vollkornbrot
- 1 kleines Bund Schnittlauch
- 2 - 3 Tomaten
- Etwas Butter
- Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten.

Schritt2

Das Vollkornbrot knusprig toasten und mit Tomatenscheiben belegen.

Schritt3

Die Eier mit der Milch aufschlagen, salzen, pfeffern, sowie etwas Muskatnuss dazu geben.

Schritt4

Mit etwas Butter in eine passende Pfanne ein lockeren Rührei herstellen, auf dem getoasteten Vollkornbrot verteilen.

Schritt5

Die Krabben "üppig" auf das Vollkornbrot schichten.

Schritt6

Alles mit gehacktem Schnittlauch bestreuen.

Rezeptart: Schleswig-Holsteinisch **Tags:** einfach, schnell, snack, stimmig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/buesumer-krabbenbrot/>