

Büsumer Krabbenomelett mit Sauerampfer

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

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

Schnelles, norddeutsches Gericht, an der Küste Kult und heiß geliebt

Zutaten

- 8 Eier
- 4 El Sahne
- 1 Bund (150 g Sauerampfer), gewaschen, in feinen Streifen
- 2 Frühlingszwiebeln in feinen Scheiben (Nur das Weiße und hellgrüne)
- 40 g Butter
- 150 g Nordseekrabben-Fleisch, küchenfertig

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst die Eier verquirlen, salzen, pfeffern und die Schlagsahne unterheben.

Schritt2

Die Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen, die Eier portionsweise hinein geben und bei mittlerer Hitze stocken lassen.

Schritt3

Ein Viertel des Sauerampfers, die Frühlingszwiebelringe und Nordseekrabben obenauf verteilen, füllen.

Schritt4

Das Omelett zusammenrollen und mit dem restlichen Sauerampfer oder Schnittlauch bestreuen.

Schritt5

Anrichtevorschlag:

Schritt6

Dazu einen herzhaft angemachten Blattsalat reichen, gern ist man dazu rösche Zwiebel-Bratkartoffeln.

Rezeptart: Schleswig-Holsteinisch **Tags:** Hauptgericht, meeresfrüchte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/buesumer-krabbenomelett-mit-sauerampfer/>