

# Kartoffelomelette mit Krabben - Mayonnaise

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Das etwas andere Kartoffel Omelette für jeden Tag und noch so lecker

## Zutaten

- Für das Kartoffel Omelette:
- 500 g gekochte Pellkartoffeln, durchgepresst
- 50 ml Milch
- 2 El Creme fraiche
- 3 Eier
- 3 Eiweiß
- 2 El Mehl
- Butter zum Braten
- Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle, 1 Prise Muskatnuss
- Butter zum Braten
- Für die Krabben - Mayonnaise:
- 100 g frisches Krabbenfleisch
- 4 El Mayonnaise, siehe auch Basisrezept Mayonnaise
- 4 El Schmand
- 2 El Bio - Joghurt
- 1 Tl Senf
- 1 El geriebenen Meerrettich
- 1/2 Bündchen frischer Dill, gehackt
- Saft 1 Zitrone und etwas Abrieb
- Etwas gemahlene Chili, oder Cayenne

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Omelette Masse:

## **Schritt2**

Die Pellkartoffeln mit etwas Kümmel in Salzwasser gar kochen. Noch warm pellen - schälen und durchpressen. Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen und das Mehl darüber stäuben.

## **Schritt3**

Die Milch mit den Eiern und dem Eiweiß verschlagen und zu den Kartoffeln geben, zu einem halbflüssigen Teig verrühren.

## **Schritt4**

In einer beschichteten Pfanne die Butter aufschäumen lassen und eine mittlere Schöpfkelle Masse gleichmäßig verteilen.

## **Schritt5**

Bei mittlerer Hitze 1 - 2 min. braten, wenden, appetitlich Farbe nehmen lassen.

## **Schritt6**

Bei 100 ° C warm halten bis alle Omelette gebraten sind.

## **Schritt7**

Die Krabben - Mayonnaise:

## **Schritt8**

Die Krabben zunächst ausdrücken, enthalten oft noch etwas Lake. In einer Schüssel mit dem Meerrettich, Senf, Zitronensaft und Abrieb mischen und mit etwas gemahlener Chili würzen. Mayonnaise, Schmand und den Joghurt verrühren, herzhaft nachschmecken.

## **Schritt9**

Anrichtevorschlag:

## **Schritt10**

Die Crêpes / Pfannkuchen mit der Krabben - Mayonnaise einstreichen, aufrollen und dazu einen großen, bunten Saisonsalat servieren.

**Rezeptart:** Kartoffelgerichte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kartoffelomelette-mit-krabben-mayonnaise/>