Schnittlauch – Eierstich mit Krabben

- **Portionen:** 12
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '12', 'yield' : '' });

Fast schon skandinavisch, und so…lecker

Zutaten

- 10 – 12 Scheiben Baguette, geröstet
- 100 – 125 g frisches Nordsee Krabbenfleisch
- 1 El frischer Dill, gehackt
- 1 große Tomate in kleinen Würfel
- 1 kleines Bund Schnittlauch, gehackt
- 6 ganze Eier
- Ca. ¼ l Milch (Gleiche Menge wie die Eier)
- Salz, Pfeffer, etwas geriebene Muskatnuss
- 1 Hand voll knackige Blattsalat

Zubereitungsart

Schritt1

Schnittlauch – Eierstich:

Schritt2

Die Eier mit der gleichen Menge Milch verschlagen, salzen pfeffern und mit einem Strich Muskatnuss würzen und den Schnittlauch verrühren. In eine hohe, feuerfeste, ausgebutterte Porzellanform geben.

Schritt3

In die Fettpfanne des Backofens stellen und 2 cm hoch mit Wasser aufgießen. Bei 175 ° C für 15 – 20 min. ins Rohr schieben, danach etwas abkühlen lassen.

Schritt4

Die Krabben:

Schritt5

Das Krabbenfleisch mit dem frischen Dill mengen, etwas pfeffern oder mit gemahlenem Chili würzen, die Tomatenwürfel unterheben, nachschmecken.

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

Das kross geröstete Baguette zunächst mit einem Blättchen knackigem Salat belegen, darüber kommt eine Scheibe Schnittlauch – Eierstich und 1 El Krabben, sowie ein kleines Dill - Sträußchen

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schnittlauch-eierstich-mit-krabben/