



Skandinavisches Smörbröd mit Kräuter - Eierstich, Speck und Krabben

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Maritimer Snack für zwischendurch oder herzhaftes Abendessen

Zutaten

- 3 Scheiben Frühstücksspeck / Bacon
- 80 - 100 g Nordseekrabbenfleisch
- 1 kleine Zwiebel, fein gewürfelt
- 1 Gewürzgurke, fein gewürfelt
- 1 Lauchzwiebel, in hauchdünnen Ringen
- 4 Stiele frischer Dill, gezupft
- 8 Salatblätter, knackig aufgefrischt, gut abgelaufen
- 6 Eier in einen Messbecher geschlagen, mit der gleichen Menge Milch verklappert
- Etwas Butter
- 4 Scheiben Toastbrot, in Butter gebräunt
- 2 Stiele Petersilie, gehackt
- Zitrone zum Garnieren
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Strich geriebene Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 175 ! C vorheizen, die tiefe Fettpfanne 1 cm hoch mit heißem Wasser füllen.

Schritt2

Die verklapperten Eier mit der Petersilie versetzen, salzen, pfeffern und mit Muskatnuss würzen.

Schritt3

In eine passende, gebutterte Auflaufform gießen und für ca. 20 - 25 min. im Backofen stocken

lassen. Danach auf Festigkeit prüfen, heraus nehmen, erkalten lassen. (Geht am Vortag sehr gut)

Schritt4

Den Frühstücksspeck in einer Pfanne ohne Fett knusprig braten, auf Küchenkrepp abkühlen lassen.

Schritt5

Die Toastscheiben in einer Steilpfanne von beiden Seiten bräunen, braten, ebenfalls auf Küchenkrepp ablaufen lassen.

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

Mit jeweils 1 Salatblatt belegen, üppig darüber eine dicke Scheibe Kräuter - Eierstich geben. Mit Krabben, Lauchzwiebel, Gurke, Petersilie, Dill und Zitrone garnieren.

Rezeptart: Schnelle Rezepte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/skandinavisches-smoerbroed-mit-kraeuter-eierstich-speck-und-krabben/>