

# 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 Küchentrepp abkühlen lassen.

#### **Schritt5**

Die Toastscheiben in einer Steilpfanne von beiden Seiten bräunen, braten, ebenfalls auf Küchentrepp 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/>