



**Kochen  
mit Globus**

**Rührei  
mit Nordseekrabben  
auf Vollkornbrot**





## Zutaten:

200 g Nordseekrabben  
50 g Zwiebeln  
6 EL Butter  
6 Eier

Salz, Pfeffer  
2 EL Zitronensaft  
½ Bund Schnittlauch  
4 Scheiben Vollkornbrot

*Dazu passt: ein Beilagensalat*

 4 Personen

 20 Min.

 Schwierigkeitsgrad



Schauen Sie das  
passende Zubereitungs-  
video auf YouTube an!

[www.youtube.de/Globus](http://www.youtube.de/Globus)

## Zubereitung:

Die Zwiebeln fein würfeln und zusammen mit den Krabben in Butter glasig dünsten. Anschließend zur Seite stellen und warmhalten. Die Eier aufschlagen mit Salz und Pfeffer würzen, anschließend mit einer Gabel verquirlen. In einer Pfanne unter Rühren stocken lassen. Die Krabben mit Zitronensaft beträufeln und zusammen mit dem Ei auf dem Vollkornbrot servieren, mit gehacktem Schnittlauch garnieren.

