

Raclette auf Norddeutsch: Moin-Pfännchen mit Rührei und Krabben

VORBEREITEN

5
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



ordentlicher Klecks FrühlingsQuark oben drauf, hältst du ein Deluxe-Krabbenbrot in den Händen, um das dich jeder Nordfrieze beneiden wird.

- 1 -

Raclette-Grill aufheizen.

- 2 -

Eier aufschlagen, mit Milch verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Schnittlauch in feine Ringe schneiden und unter das verquirlte Ei rühren.

- 3 -

Pfännchen mit etwas Butter einfetten, mit Ei-Masse befüllen und unter den Raclette-Grill stellen. Mit dem Holzschaber immer wieder umrühren, bis das Rührei die gewünschte Konsistenz erreicht hat.

- 4 -

Käsescheiben in kleine Stücke reißen und in separaten Pfännchen unter dem Raclette-Grill schmelzen.

- 5 -

Brotscheiben mit Butter bestreichen, geschmolzenen Käse und Rührei darauf verteilen und mit Krabben und FrühlingsQuark toppen. Mit Schnittlauch garnieren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Zutaten für 4 Portionen

Für das Rührei

4 Eier
4 Esslöffel Milch
1/2 Bund Schnittlauch
Salz, Pfeffer
1 Teelöffel Butter

Für die Brote

4 Scheiben Vollkornbrot
2 Teelöffel Butter
4 Scheiben MILRAM Sylder
200 g Nordseekrabben
200 g MILRAM FrühlingsQuark
1/2 Bund Schnittlauch
Salz, Pfeffer

Besonderes Zubehör

Raclette-Grill

Mach Schluss mit Langeweile im Pfännchen! Wenn geschmolzener Käse auf cremiges Rührei und frische Nordseekrabben trifft, ruft jeder Raclette-Liebhaber vor Freude "moin". Kommt dazu noch eine Scheibe frisches Vollkornbrot mit Butter auf den Tisch und ein