

Nordseekrabben mit Rührei und Bratkartoffeln

Zutaten:

300 g Kartoffeln, 4 Eier, 200 g Büsumer Krabben, Bacon, Salz, Pfeffer, Chili, Petersilie, Rucola, Schnittlauch

Zubereitung:

Zubereitung:

Die Bratkartoffeln aus rohen Kartoffeln oder aus gekochten Kartoffeln nach Gusto herstellen.

Den Bacon in einer Pfanne kross auslassen, aus der Pfanne nehmen, auf ein Küchentuch geben und zur Seite stellen. Im Anschluss die Eier aufgeschlagen, grob verrühren und mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken. Alles in die Pfanne geben, indem der Bacon rösch gebraten wurde und langsam auf "kleiner Flamme" weitergaren. Kurz vor dem Stocken die Krabben zufügen und langsam weitergaren.

Achtung, nicht zu lange garen, damit das Ganze nicht trocken wird.

Das Ganze anrichten und mit etwas Schnittlauch und Rucola garnieren.

Guten Appetit!!