

Rührei mit Krabben und frischen Kräutern

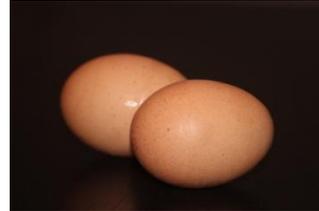
Zutaten:

2 Eier

Ein Schuss Milch

100 gr Krabben

Etwas Butter zum anbraten



Zubereitung:

In einer Schüssel die Eier mit einem Schuss Milch schaumig schlagen.

Die Krabben und einen Teil der frischen Kräuter zur verquirlten Eiermasse geben.

Butter in der Pfanne heiß werden lassen und das Rührei goldbraun anbraten.

Alles gut abkühlen lassen und noch ein paar weitere frische Kräuter dazugeben.

Bon appetit!!!

