



# Husumer Krabben - Royal mit geröstetem Vollkornbrot

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Einfaches gut zubereitet, schnelle leckere Single Küche von der Küste

## Zutaten

- 8 ganze Eier
- 80 ml flüssige Sahne
- 129 g Nordseekrabbenfleisch, küchenfertig
- 1 kleines Bund frischer Schnittlauch, gehackt
- 5 - 6 Basilikumblätter in Streifen
- 1 Schälchen Kirschtomaten, halbiert
- 20 g Butter
- Etwas Weinessig und Öl
- Salz, Pfeffer

## Zubereitungsart

### Schritt1

Zunächst die Förmchen, ersatzweise Kaffeetassen mit flüssiger Butter ausstreichen.

### Schritt2

Die Eier mit der Sahne verschlagen, etwas pfeffern und mit einem Strich Muskatnuss würzen.

### Schritt3

Das Vollkornbrot über Eck halbieren und in brauner Butter von beiden Seiten knusprig braten, ev. etwas pfeffern.

### Schritt4

Die Kirschtomaten halbieren, salzen, pfeffern und mit einer Prise Zucker und Weinessig anmachen,

die Basilikumstreifen unterheben.

### **Schritt5**

Die Krabben mit dem Schnittlauch mischen und auf den Förmchen oder Kaffeetassen verteilen und mit der Ei - Sahnemischung aufgießen.

### **Schritt6**

In die Mikrowelle stellen und etwa 40 - 50 sec. bei 800 Watt stocken lassen, prüfen, ev. die Garzeit noch etwas verlängern, nachgaren, fest werden lassen.

### **Schritt7**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt8**

Die Förmchen herausnehmen und mit einem kleinen Küchenmesser um den Rand fahren, etwas lösen und auf einen vorgewärmten Teller stürzen. Obenauf den Kirschtomatensalat geben und die krossen Brotecken anlegen.

**Rezeptart:** Schalen- und Krustentiere

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/husumer-krabben-royal-mit-geroestetem-vollkornbrot/>