

Kartoffelomelette mit Krabben - Mayonnaise

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Das etwas andere Kartoffel Omelette für jeden Tag und noch so lecker

Zutaten

- Für das Kartoffel Omelette:
- 500 g gekochte Pellkartoffeln, durchgepresst
- 50 ml Milch
- 2 El Creme fraiche
- 3 Eier
- 3 Eiweiß
- 2 El Mehl
- Butter zum Braten
- Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle, 1 Prise Muskatnuss
- Butter zum Braten
- Für die Krabben - Mayonnaise:
- 100 g frisches Krabbenfleisch
- 4 El Mayonnaise, siehe auch Basisrezept Mayonnaise
- 4 El Schmand
- 2 El Bio - Joghurt
- 1 Tl Senf
- 1 El geriebenen Meerrettich
- 1/2 Bündchen frischer Dill, gehackt
- Saft 1 Zitrone und etwas Abrieb
- Etwas gemahlene Chili, oder Cayenne

Zubereitungsart

Schritt1

Die Omelette Masse:

Schritt2

Die Pellkartoffeln mit etwas Kümmel in Salzwasser gar kochen. Noch warm pellen - schälen und durchpressen. Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen und das Mehl darüber stäuben.

Schritt3

Die Milch mit den Eiern und dem Eiweiß verschlagen und zu den Kartoffeln geben, zu einem halbflüssigen Teig verrühren.

Schritt4

In einer beschichteten Pfanne die Butter aufschäumen lassen und eine mittlere Schöpfkelle Masse gleichmäßig verteilen.

Schritt5

Bei mittlerer Hitze 1 - 2 min. braten, wenden, appetitlich Farbe nehmen lassen.

Schritt6

Bei 100 ° C warm halten bis alle Omelette gebraten sind.

Schritt7

Die Krabben - Mayonnaise:

Schritt8

Die Krabben zunächst ausdrücken, enthalten oft noch etwas Lake. In einer Schüssel mit dem Meerrettich, Senf, Zitronensaft und Abrieb mischen und mit etwas gemahlener Chili würzen. Mayonnaise, Schmand und den Joghurt verrühren, herzhaft nachschmecken.

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Die Crêpes / Pfannkuchen mit der Krabben - Mayonnaise einstreichen, aufrollen und dazu einen großen, bunten Saisonsalat servieren.

Rezeptart: Kartoffelgerichte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kartoffelomelette-mit-krabben-mayonnaise/>