



Omelette mit Queller und Krabben

Man nehme für 2 Portionen:

100 g Queller
100 g Krabbenfleisch
1 Peperoncino
½ Bund Schnittlauch
5 Eier
1 EL Sojasauce
1 TL Fischesauce
1 Prise Zucker
5 EL Sahne
1-2 EL neutrales Öl
2-3 EL Olivenöl

- Queller ganz kurz blanchieren und in einem Sieb abtropfen lassen
- Peperoncino entkernen und in feine Ringe schneiden
- Schnittlauch in Röllchen schneiden, mit den Krabben und dem Olivenöl vermengen
- Eier verquirlen, Sahne, Sojasauce, Fischesauce und Zucker unterrühren
- Backofen auf 180° OUH vorheizen

Das neutrale Öl in einer Pfanne nicht zu stark erhitzen, die Eimasse zugeben und nach einer Minute den Queller darüberstreuen. Die Pfanne in den Ofen geben, bis die Eimasse vollständig gestockt ist. Mit den Krabben bestreuen und in der Pfanne servieren.

Dazu passen Baguette und ein trockener Weißwein, aber auch Bier.