

Krabben - Rührei - Nudelsalat

Rezept für die Campingküche

Zutaten für 4 Portionen :

- 2 Eier.
- 2 EL süße Sahne.
- Salz.
- 100 g eingelegte Krabben.
- Ein EL Butter.
- Eine Limette.
- 200 g gedrehte Hütchennudeln oder Cavatappi.
- 2 EL Olivenöl.
- 100 g Kresse.
- 200g Cocktail-Tomaten.
- 75 ml Instant klare Gemüsebrühe.
- schwarzer Pfeffer.

Zubereitung :

Die Limette auspressen. Die Nudeln in reichlich Wasser mit Salz und etwas Olivenöl und der Limettenschale bißfest kochen, abschrecken und etwas erkalten lassen. Die Eier mit der Sahne schlagen, mit Salz würzen und die eingelegten Krabben untermischen. In einer beschichteten Pfanne die Butter erwärmen, die Eiermasse in die Pfanne gießen und unter Rühren stocken lassen. Die Kresse waschen und verlesen. Gleich auf zwei flache Teller verteilen. Die Cocktail-Tomaten waschen. Die Stielansätze entfernen, halbieren und mit den Nudeln vermischen. Aus Boullion, Limettensaft, Olivenöl, Salz und gemahlenem Pfeffer ein Dressing rühren. Den Nudelsalat ganz behutsam mit dem Dressing und dem Krabbenei mischen und hübsch auf den Tellern anrichten.

