

# Omelett mit Krabben

## Für 2 Personen:

1 Brötchen	4-5 EL Olivenöl	2 EL Butter
6 Eier	1 Msp. Gewürzsalz	1/2 Bund Radieschen
2 EL Crème-fraîche	1 Msp. Pfeffermix	1 Spur Zitronensaft
1 Pck. Gartenkresse	200 g Krabben	

Brötchen in kleine Würfel schneiden und diese in einer Pfanne in heißem Olivenöl bei mittlerer Hitze zu Croûtons braten.

1 EL Butter in einer weiteren Pfanne erhitzen. Eier verquirlen. Eiermasse zur Butter in die Pfanne gießen und zu einem Omelett stocken lassen.

1 EL Butter zu den Brötchenwürfeln in die andere Pfanne geben. Mit Salz würzen. Butter etwas braun werden lassen und die Brötchenwürfeln darin schwenken.

Radieschen fein reiben, etwas auspressen und Saft abschütten. Crème fraîche dazugeben und ordentlich mit Salz und Pfeffer würzen. Einen Spritzer Zitronensaft dazugeben und alles gut verrühren.

Croûtons aus der Pfanne nehmen. Die eine Hälfte des Omeletts mit Radieschensauerrahm, Krabben, Kresse und Croûtons belegen. Alles mit Salz und Pfeffer würzen. Omelett zuklappen und auf einem Teller anrichten.

Steffen Henssler am 28. Mai 2022