



## Spiegelei mit Krabben & Speck aus dem Raclette

 Leicht  20 min

### Zutaten

Für 8 Pfännchen:

- 200 g Nordseekrabbenfleisch
- 1 Bund Schnittlauch
- 8 Scheiben Frühstücksspeck
- Butter für die Pfännchen
- 8 Eier
- Salz
- Pfeffer

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

### Zubereitung

#### Schritt 01

Vorbereitung: Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und in ein kleines Schälchen geben. Restliche Zutaten ebenfalls in Schälchen und auf Tellern verteilen.

#### Schritt 02

Den Frühstücksspeck auf der Grillplatte des Raclettes kross werden lassen. Pfännchen sorgfältig mit Butter auspinseln und jeweils eine Scheibe Speck reinlegen. Darauf vorsichtig ein Ei geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Spiegelei unter der Oberhitze des Raclettes zum gewünschten Gargrad bringen. Krabben auf die fertigen Eier geben und mit Schnittlauch bestreuen.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür