

**TIPP:** Für eine vegetarische Variante ersetzen Sie die Krabben durch halbierte Cocktailtomaten.



# Frühstücksflagueline

## Flagueline mit Rührei, Nordseekrabben und Salat

Für 10 Flaguelines:

.....

**10 Flaguelines, Art. 1554**

**30 Eier**

**500 g Nordseekrabben,  
gesäubert (geschält, gekocht  
und entdarnt)**

**10 Blätter Kopfsalat**

**3 Kästchen Kresse**

**Salz und Pfeffer**

**Sonnenblumenöl**

.....

- ❶ Flaguelines aufschneiden und die Hälften anrösten.
- ❷ Aus 30 Eiern und etwas Sonnenblumenöl Rührei herstellen. Bevor das Ei komplett gestockt ist, Krabben und Kresse hinzugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.
- ❸ Salat und anschließend Rührei auf den Unterseiten der Flaguelines anrichten, dann die Deckel aufsetzen.