

Eierpfanne mit Zander

Zutaten f. 4 Pers.: 600 g Zanderfilet 50 g Butter o. Margarine,
8 Eier ,100 ml Milch,Salz, Pfeffer Paprikapulver, Schnittlauch,
125 g Nordseekrabben.

Zubereitung: Zanderfilet waschen, trockentupfen, nach Geschmack würzen und in heißer Butter o. Margarine von beiden Seiten je 2 Min. braten. Eier, Milch, Salz, Pfeffer und Paprikapulver verquirlen und zum Zander in die Pfanne geben. Etwa 5 min. stocken lassen. Schnittlauch waschen und in feine Röllchen schneiden. Die Eierpfanne mit Schnittlauch und Krabben bestreuen und sofort servieren. Dazu paßt ein Bauernbrot und ein kühles Bier.

TIP: Kann man auch sehr gut mit Seelachsfilet zubereiten.
