

## Omelette mit Krabben und Crème fraîche

### ***Für 1 Omelette:***

3 St.	Eier
1 Schuss	Milch
1 EL	Nordseekrabben
1 EL	Crème fraîche
etwas	Dill
	Salz und Pfeffer
	Öl für die Pfanne

Die Eier in einer Schüssel aufschlagen, einen Schuss Milch dazugeben. Eine Pfanne mit Öl erhitzen, die Eier-Masse in die Pfanne geben und ca. 4 Min. leicht stöcken lassen. Auf die eine Hälfte die Krabben und die Crème fraîche verteilen und mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Sobald das Omelette angefangen hat zu stocken, eine Hälfte auf die andere klappen und anschließend auf einem Teller anrichten. Den Dill fein hacken und über das Omelette streuen.