

Rezept

Käse-Rührei

Ein Rezept von Käse-Rührei, am 09.06.2026

Zutaten

8 Eier	100 g Sahne (ersatzweise Crème fraîche oder Milch)
100 g Parmesan (ersatzweise Bergkäse oder alter Gouda)	1/2 Bund Schnittlauch
Salz	40 g Butter
	schwarzer Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 410 kcal

Zubereitung

1. Die Eier einzeln aufschlagen und in eine Schüssel geben. Die Eier mit einem Schneebesen verschlagen und die Sahne unterrühren. Den Käse fein reiben. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden.

2. Die Butter in einer großen beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen lassen, die Eiermasse unter Rühren hineingeben und garen.

3. Sobald die Masse gestockt, aber noch sehr cremig ist, die Pfanne vom Herd nehmen. Käse zugeben und unter Rühren schmelzen lassen. Rührei salzen, pfeffern und mit Schnittlauch bestreuen.