

## Rezept

# Käse-Zwiebel-Frittata

Ein Rezept von Käse-Zwiebel-Frittata, am 09.06.2026

## Zutaten

- |  |                         |
|--|-------------------------|
| <b>1</b> größere rote Zwiebel  | <b>1 EL</b> Butter      |
| <b>100 g</b> würziger halbfester Schnittkäse (mittelalter Gouda, Stilfser oder Asiago) | <b>4</b> Eier (Größe M) |
| <b>4 Zweige</b> Petersilie   | Salz, schwarzer Pfeffer |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 370 kcal

## Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen, vierteln und in feine Streifen schneiden. Die Butter in einer Pfanne (ca. 20 cm Ø) erhitzen und die Zwiebelstreifen darin bei schwacher bis mittlerer Hitze ca. 10 Min. braten, ab und zu umrühren.
2. Inzwischen den Käse von der Rinde befreien und in kleine Würfel schneiden. Die Eier aufschlagen und mit einer Gabel schaumig schlagen. Leicht salzen und kräftig pfeffern, die Käsewürfel untermischen.
3. Die Zwiebelstreifen leicht salzen und pfeffern, dann die Eiermasse darübergießen und bei schwacher Hitze 6-8 Min. braten, bis die Oberfläche fest wird. Die Frittata vom Pfannenrand lösen, auf einen Teller gleiten lassen und vorsichtig wieder in die Pfanne stürzen. Noch einmal ca. 5 Min. backen.
4. Inzwischen die Petersilie waschen und trocken schütteln. Blättchen abzupfen und fein hacken. Die Frittata halbieren, mit Petersilie bestreut servieren.