

Rezept

## Kräuter-Kratzete

Ein Rezept von Kräuter-Kratzete, am 29.05.2026

### Zutaten

<b>4</b> Eier (Größe M)	<b>250 g</b> Mehl
<b>400 ml</b> Milch	<b>1 TL</b> Salz
<b>je 1 Bund</b> Schnittlauch und Petersilie	<b>3 EL</b> Butterschmalz

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 430 kcal

### Zubereitung

1. Eier trennen. Eigelbe mit Mehl, Milch und Salz zu einem glatten Teig verrühren und 10 Min. ruhen lassen. Inzwischen die Kräuter waschen, trocken schütteln, klein schneiden und in den Teig rühren. Die Eiweiße mit dem Handrührgerät steif schlagen und unter den Teig heben. Den Backofen auf 50° vorheizen.
2. In einer beschichteten Pfanne etwas Butterschmalz erhitzen. Zwei Schöpfkellen Teig in die Pfanne geben. Sobald der Teig stockt, mit zwei Pfannenwendern in kleine Stücke reißen, diese rundum goldbraun braten und im Backofen warm halten. Mit dem restlichen Teig ebenso verfahren.