

Rezept

## Schnelles Kresserührei mit Schafkäse

Ein Rezept von Schnelles Kresserührei mit Schafkäse, am 09.06.2026

### Zutaten

1 große Zwiebel	8 Eier
6 EL Milch	2 Kästchen Kresse (ersatzweise Schnittlauch)
Salz	2 EL Butter
200 g Schafkäse (Feta)	

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 350 kcal

### Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Eier und Milch mit dem Handrührgerät oder dem Schneebesen kurz verquirlen. Die Kresse mit einer Schere abschneiden und unter die Eiermilch mischen. Mit Salz würzen.

---

2. In zwei beschichteten Pfannen jeweils 1 EL Butter bei mittlerer Hitze schmelzen. Die Zwiebel darin glasig dünsten. Die Eiermilch auf die beiden Pfannen verteilen. Wenn sie zu stocken beginnt, das Ganze mit dem Pfannenwender umrühren. Den Schafkäse mit einer Gabel zerkrümeln, darüberstreuen und unterrühren.