

Kuku Sabzi(persischer Eierkuchen mit Kräutern)

2 Stiele Koriandergrün
2 Stiele Petersilie
2 Stiele Dill
1 Bund Lauchzwiebel
6 Eier
Salz und Pfeffer
1/4 TL Muskat
125 g Mehl
Öl

Zubereitung

Man könnte dieses Gericht variieren, zum Beispiel dazu noch Spinat, Berberitzen und Walnüsse geben. Die Eier werden für das Kuku Sabzi mit dem Mehl in einer Schüssel kräftig aufgeschlagen. Es sollte eine homogene Masse entstehen, die nun gesalzen wird. Im Anschluss die Kräuter möglichst fein hacken und zusammen mit den Berberitzen zugeben und unterrühren. Der Spinat kann je nach Geschmack hinzugefügt werden. Ein wenig Öl in einer großen (beschichteten) Pfanne erhitzen und die Masse hineingeben. Bei kleiner Hitze circa 30 Minuten lang bei geschlossenem Deckel bräunen lassen. Mit Hilfe eines großen Tellers, den man umgedreht auf die Pfanne legt, kann der Eierkuchen nach 20 bis 30 Minuten gewendet werden, ohne dass dieser zerfällt. Nun die andere Seite weitere 10 Minuten bei kleiner Hitze bräunen lassen.