

Kuku Sabzi

Persisches Kräuteromelett

Zutaten

15 Ei(er)

833 g Kräuter (Petersilie, Schnittlauch, Minze, Koriander, Spinat etc.), gemischt

15 Walnüsse

1,67 EL Mehl (Vollkorn-)

3,33 EL Berberitzen

etwas Öl

Salz

Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 40 Min. / **Schwierigkeitsgrad:** normal / **Kalorien p. P.:** keine Angabe

Die frischen Kräuter waschen und grobe Stiele entfernen. Die Kräuter klein hacken und mit den verquirlten Eiern mischen. Die gehackten Walnüsse und die Berberitze untermischen.

Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen, Masse hineingeben und mit Deckel ca 30 Minuten bei milder Hitze braten.

Das Omelett zum Servieren auf einen Teller stürzen. Es sollte nun aussehen wie ein Kräuterkuchen.

Dazu kann man Brot und Mast-o-Chiar servieren.