

Kuku Sibzamini (Kartoffeln Omelette (kuchenförmig))

Zutaten für 4 Personen

- 6 Kartoffeln (mittel große)
- 1 Zwiebel
- ¼ TL Safran (gemahlen)
- 1 Prise Curcuma
- 1 Knoblauchzehe (gepresst)
- 1 Prise Salz, Pfeffer, Curcuma und rote Paprika
- Olivenöl zum Braten
- 3-4 Eier
- 1 Bund Koriander (nach Geschmack)



Alle Kräuter (trocken bzw. frisch gefroren) und andere Zutaten finden Sie bei uns im Bazarche Hafez Berlin www.bazarche-hafez.com ☺

Zubereitung

Safranwasser (siehe Safranzubereitung)

Die Kartoffeln und Zwiebel schälen und fein reiben, die Flüssigkeit abgießen. Je nach Geschmack den Koriander kleinhacken und dazugeben. Die Eier mit den oben genannten Gewürzen und die gepresste Knoblauchzehe in einer Schüssel gut verquirlen und über die Kartoffelmischung gießen, das Safranwasser dazu geben und gut umrühren.

In einer Pfanne etwas Öl bzw. Margarine erhitzen und die die Kartoffelmischung dazu geben, gleichmäßig verteilen und auf kleiner Flamme (evtl. zugedeckt) stocken lassen. Das kuchenförmige Omelette in 4 bis 8 Teile teilen und vorsichtig umdrehen und die andere Seite ebenfalls so lange stocken lassen, bis sie hellbraun ist.

Mit Salzgurken, Tomaten und Brot servieren.

Wenn man möchte, kann man dieses Gericht auch mit Reis (siehe Reiszubereitung) servieren☺

Als Beilage ist Mast o Khir und Mast o Musir zu empfehlen.