

Kuku Kadu (Zucchini Omelette (kuchenförmig))

Zutaten für 4 Personen

- 6 Zucchini (dünne)
- 1/4 g Safran gemahlen
- 3 Zwiebel (mittelgroß)
- 1 Prise Salz und Pfeffer
- 4-5 EL Olivenöl zum Braten
- 3-4 EL Milch
- 3-4 Eier



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

Zubereitung

Safranwasser: 1Prise Zucker mit dem Safran in einem Mörser (Falls es keinen Mörser gibt. In einer Tasse mit einem Teelöffel) zermahlen. Heißes Wasser (abhängig von Safranmenge, halbe bis $\frac{3}{4}$ einer kleinen Kaffeetasse) dazugeben, damit der Safran sich auflöst.

Die Zucchini und Zwiebeln schälen und grob reiben.

In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und die Zwiebeln darin anbraten. Danach Zucchini dazu geben und mit braten bis alle Flüssigkeiten verdampft ist.

Etwas auskühlen lassen und das Safranwasser dazu geben.

Die Eier mit Milch, Salz und Pfeffer in einer Schüssel gut verquirlen. Eier über die Zucchini Mischung gießen gleichmäßig in einer heißen Pfanne mit etwas Öl 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 dies Gericht auch mit Reis (siehe Reiszubereitung) servieren☺