

Kuku-Sabzi (Kräuterkuchen)

Zutaten

- 750 g frische Kräuter, bestehend aus: Petersilie, Dill, Koriander, gehacktem Spinat und etwas Bockshornklee oder eine Packung getrocknete Sabzi Kuku oder 2 Packungen fertiggehackte gefrorene Sabzi Kukumischung
- 4-6 Eier
- 1-2 EL Mehl
- Prise Salz, Pfeffer, Curcuma und Zimt
- 3-4 EL Berberitzen (nach Geschmack)
- 2-3 EL gehackte Walnüsse (nach Geschmack)
- 100-150g Margarine oder je nach Bedarf Öl



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

Zubereitung

Frische Kräuter waschen abtropfen lassen und fein hacken. Bzw. die getrockneten Kräuter (3 Handvolle) einweichen oder die fertiggehackten und gefrorene Kräutermischung verwenden.

Erst 4 Eier mit Mehl und Gewürzen den Kräutern beimischen und die anderen 2 Eier nach dem Umrühren dazu geben, abschmecken, bei Bedarf nachwürzen.

Je nach Geschmack die Berberitzen und oder gehackte Walnüsse dazu geben. Das muss eine dickflüssige Mischung ergeben. Falls zu fest, zusätzliche Eier bzw. falls zu flüssig zusätzlicher Mehl verwenden.

In einer Pfanne reichlich Fett erhitzen, die Mischung in die Pfanne geben und schön gleichmäßig verteilen und über kleine Flamme stocken lassen. In der Pfanne kuchenförmig in acht Teile zerteilen, Stücke wenden und erneut etwas Fett dazugeben, und von der anderen Seiten ebenfalls hellbraun anbraten.

Als Beilage eignet sich Mast o Khair sehr gut dazu.

Man kann diese Speise auch als Beilage zu Sabzi-Polo mit oder ohne Fisch servieren.