

**Kuku Sabzi****Kuku Sabzi: persisches Kräuteromlette****Zutaten für 4 Personen**

- 4-5 große Eier
- Je 1 Bund frische Petersilie und Koriander (fein gehackt)
- 1/4 Tasse frischer Dill (fein gehackt)
- 1 kleine Zwiebel (fein gehackt)
- 2-3 Knoblauchzehen (fein gehackt)
- 1 TL Kurkuma
- Salz
- Pfeffer
- 3-4 EL Pflanzenöl
- optional: 1/4 Tasse Berberitzen (für die feine Säure)

**Zubereitung**

Petersilie, Koriander und Dill gründlich waschen, sehr fein hacken und mit Zwiebel und Knoblauch mischen. Eier in einer Schüssel verquirlen. Gewürze (Kurkuma, Salz, Pfeffer) unterrühren. Dann die Kräutermasse (und optional die eingeweichten Berberitzen) hinzufügen und alles gründlich vermengen.

Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Masse hineingießen und glattstreichen. Bei mittlerer Hitze mit Deckel ca. 10-15 Minuten stocken lassen, bis die Unterseite goldbraun ist. Das Omelett vorsichtig wenden (am besten auf einen Teller gleiten lassen und umgedreht zurück in die Pfanne schieben) und weitere 5-10 Minuten knusprig braten.

Das Kuku Sabzi auf einen Teller legen und leicht abkühlen lassen. In Stücke schneiden und warm oder bei Raumtemperatur servieren. Es kann alleine gegessen werden, mit Reis oder mit Fladenbrot, Joghurt und frischen Kräutern serviert werden – oder auch als Sandwich im Brot – Ana Romas' persönlicher Geheimtipp! Gut dazu: eingelegte Gurken und Oliven sowie frisches Gemüse und Kräuter.

**Guten Appetit!**