# Kuku Sabsi



Irakisches Kräuteromelette

Zutaten für 5 Personen:

50 g Petersilie, gehackt
50 g Schnittlauch, geschnitten
50 g Dill, geschnitten
50 g Jungzwiebel, geschnitten
100 g Walnüsse, gehackt
5 St. Eier
25 g Mehl, glatt
Salz und Pfeffer
Öl zum Herausbacken

Herstellung:

1. Alle Zutaten miteinander vermengen und gut abschmecken.
2. Eine tiefe Pfanne mit etwas Öl erhitzen.
3. Die Hälfte der Masse hinein geben und ca. 4 Minuten anpacken, das dicke "Omelett" umdrehen und fertig backen.
4. Kurz überkühlen und in kleine Tortenecken schneiden.