

Persischer Eier-Kuchen mit Kräutern

Für 2 Personen

100 g frische Kräuter	8 Walnusskernhälften	2 Eier
1/2 EL Mehl	1 Prise Backpulver	Salz, Pfeffer
1/2 EL Berberitzen	1 EL Butterschmalz	

Kräuter abspülen, trockenschütteln und fein schneiden. Walnusskerne hacken. Eier aufschlagen, in eine Schüssel geben, Mehl und Backpulver darüber sieben und alles gut mit dem Schneebesen verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zuletzt Kräuter, Walnüsse und Berberitzen zugeben. In eine beschichteten Pfanne mit Butterschmalz die Masse geben und von jeder Seite ca. 10 Minuten bei geringer Hitze braten. Dazu passt sehr gut Möhrensalat.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 04. März 2008