

# Persischer Kräuter-Kuchen mit Joghurt-Gurken-Dip

## Für zwei Personen

1 Salatgurke	50 g Babyspinat	10 Walnusskerne
2 EL getr. Berberitzen	1 Knoblauchzehe	5 Eier
1 EL Vollkornmehl	500 g Joghurt (3,5%)	1 Bund krause Petersilie
1 Bund Schnittlauch	1 Bund Koriander	1 Bund Minze
3 EL getr. Nanaminze	2 EL Dill	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Die Petersilie, den Schnittlauch, die Minze, den Koriander und den Spinat waschen und gegebenenfalls die großen Stiele entfernen. Den Spinat trockenschleudern, zusammen mit den übrigen Kräutern klein hacken und mit den Eiern verquirlen. Die Walnusskerne hacken und zusammen mit den Berberitzen ebenfalls mit den Kräutern und den Eiern vermischen. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Masse darin zugedeckt etwa 20 Minuten bei schwacher Hitze braten. Abschließend den Kuchen stürzen. Die Salatgurke schälen, mit einer Reibe in grobe Raspeln reiben und das Gurkenwasser abgießen. Den Dill und die Nanaminze klein hacken und mit dem Joghurt vermengen. Den Knoblauch abziehen, durch eine Knoblauchpresse geben und unter den Joghurt rühren. Mit Salz abschmecken. Abschließend die Gurke zum Joghurt geben, nochmals umrühren und bei Bedarf mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Kräuter-kuchen in Kuchenstücke schneiden, auf Tellern anrichten und mit dem Joghurt-Gurken-Dip garnieren.

Saed Farahmadi am 06. Mai 2014