

Persischer Spinatkuchen

Für 4 Personen

1 kg frischer Spinat	2 TL Butter	Salz, Zucker
4 Eier	100 g Mehl	2 TL Walnusskerne, gehackt
1 TL Rosinen	1 TL Berberitzen	1 Knoblauchzehe
$\frac{1}{2}$ Salatgurke	1 Bund Schnittlauch	200 g griechischer Joghurt
$\frac{1}{2}$ TL Rosenblätter, getrocknet		

Spinat putzen, waschen und abtropfen lassen (TK-Spinat auftauen lassen). 1 TL Butter in einer großen Pfanne erhitzen. Spinat darin zusammen fallen lassen und kurz dünsten. Mit Salz und 1 Prise Zucker würzen. Spinat etwas abkühlen lassen, ausdrücken (TK- Spinat ebenfalls gut ausdrücken) und grob hacken. Spinat in eine Schale geben. Eier zufügen und mit dem Spinat gründlich mischen. Mehl nach und nach untermischen. Walnüsse, Rosinen und Berberitzen zufügen. Backofen auf 170 Grad vorheizen. Übrige Butter in einer großen ofenfesten Pfanne erhitzen. Spinat-Ei-Masse ca. 2 cm hoch einfüllen und von beiden Seiten anbraten. Pfanne in den Ofen geben und alles ca. 10 Minuten fertig backen. In der Zwischenzeit Knoblauch schälen und fein hacken. Salatgurke waschen grob reiben. Schnittlauch in Röllchen schneiden. Mit dem Joghurt verrühren. Mit Salz und Zucker würzen. Spinatkuchen vierteln. Joghurt mit (nach Belieben) mit Rosenblüten mischen und zum Spinatkuchen servieren.

Jacqueline Amirfallah 05. Dezember 2012