

Persischer Kräuterkuchen mit Gurken-Salat

Für 4 Personen

Für den Kräuterkuchen:

80 g Blatt-Spinat	Salz	200 g frische Kräuter
10 Walnüsse, geschält	4 Eier	100 g Weizenmehl 405
1 Msp. Backpulver	1/2 TL gemahl. Kreuzkümmel	1 EL Rosinen
1/2 EL Berberitzen	2 EL Butterschmalz	

Für den Joghurt-Dip:

1 rote Zwiebel	250 g Naturjoghurt (10%)	Salz
----------------	--------------------------	------

Für den Salat:

1 Gurke	1 Bio-Zitrone	Salz
Zucker	2 EL Olivenöl	

Spinat putzen, waschen und in einem Topf mit kochendem Salzwasser kurz blanchieren.

Dann herausnehmen, abtropfen lassen, gut ausdrücken und grob schneiden.

Die Kräuter abspülen, trockenschütteln. Einige Kräuter für die Dekoration beiseite legen, restliche Kräuter fein schneiden.

Walnusskerne hacken.

Eier aufschlagen und in einer Schüssel mit dem Schneebesen leicht schaumig schlagen.

Mehl und Backpulver zugeben und weiterschlagen, bis alles gut gemischt ist. Die fein geschnittenen Kräuter und Spinat zugeben und alles gut verrühren, falls die Masse noch sehr feucht ist, ein wenig Mehl hinzufügen. Die Masse mit Salz und Kreuzkümmel würzen. Walnüsse, Rosinen und Berberitzen untermischen.

In einer hohen beschichteten Pfanne Butterschmalz erhitzen. Die Masse zugeben und von jeder Seite ca. 10 Minuten bei geringer Hitze braten.

In der Zwischenzeit für den Joghurt die Zwiebel schälen und sehr fein reiben.

Geriebene Zwiebel unter den Joghurt mischen, mit Salz abschmecken.

Für den Salat die Gurke abwaschen, abtrocknen, der Länge nach halbieren und dann in etwa 5 mm dicke Scheiben schneiden.

Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, etwas Schale abreiben und den Saft auspressen.

Gurkenstücke in eine Schüssel geben. Etwas Salz, 1 Prise Zucker, Abrieb und Saft von der Zitrone und Olivenöl zugeben, alles vermischen und abschmecken.

Den Kräuterkuchen auf ein Küchenbrett stürzen, in Stücke schneiden und auf Teller geben. Joghurt und Gurkensalat dazu reichen, mit zurückbehaltenen Kräutern dekorieren.

Jacqueline Amirfallah am 03. Mai 2023