

Orientalischer Spinat-Pfannkuchen mit Mandeln, Rosinen

Für 4 Personen

Für den Spinatpfannkuchen:

1 kg Spinat	1 große rote Zwiebel	Salz
150 g Lammhackfleisch	Butterschmalz	1/2 TL gemahlener Kreuzkümmel
1/2 TL Anis	1 EL Olivenöl	100 g Mehl
1 Msp. Backpulver	4 Eier	60 g gehackte Mandeln
1 EL Rosinen	1 TL Berberitzen	1 Bund Koriander
1 Bund Estragon	Butterschmalz	

Für den Kräuter-Joghurt:

200 g Joghurt	1–2 TL Zitronensaft	1 Bund Dill
1 Bund Minze	Salz	Pfeffer

Spinat putzen, gründlich waschen, abtropfen und in einer heißen Pfanne unter Wenden zusammenfallen lassen. Spinat abtropfen lassen, dann gut ausdrücken und in eine Schüssel geben. Zwiebel schälen und würfeln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebelwürfel darin anbraten. Lammhack zugeben, mit anbraten. Mit Salz, Kreuzkümmel und Anis würzen. Hack und Spinat mischen.

Mehl und Backpulver mischen. Eier leicht schaumig schlagen. Das Mehl zugeben und weiter schlagen, bis alles gut gemischt ist. Spinatmischung zugeben. Estragon und Koriander abrausen, trocken schütteln und fein hacken. Mandeln grob hacken. Mit Rosinen, Berberitzen und Kräutern zur Spinatmasse geben. Mit Salz würzen.

Butterschmalz in einer beschichteten, hohen Pfanne schmelzen. Die Spinatmasse etwa 2-3 cm hoch einfüllen. Bei schwacher Hitze ca. 10 Minuten sacht braten, dabei in den letzten 4 Minuten einen Deckel auflegen. Die Masse auf einen flachen Teller gleiten lassen, umgedreht wieder in die Pfanne geben und weitere ca. 7 Minuten braten. Aus der übrigen Masse einen weiteren Pfannkuchen backen.

Inzwischen Joghurt und Zitronensaft verrühren. Kräuter abrausen, trocken schütteln und fein hacken. Kräuter unter den Joghurt rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Pfannkuchen wie eine Torte in Stücke schneiden und warm oder kalt genießen. Dip dazu reichen. Im Iran wird der Pfannkuchen gerne in Würfel geschnitten und zum Picknick mitgenommen.

Jacqueline Amirfallah am 29. Juni 2016