

## Arabische Spinatsuppe (*aus Saudi-Arabien*)

400 g Spinat	putzen, waschen und abtropfen lassen.
½ EL Margarine	in die Pfanne geben und stark erhitzen.
½ EL Dinkelmehl	unterrühren, bis es leicht braun ist. Mit
400 ml Gemüsebrühe	löschen und glatt rühren. Die Brühe aufkochen und in einen Topf geben. Weitere
500 ml Gemüsebrühe	hinzufügen und bei mittlerer Hitze offen zum Kochen bringen. In der Pfanne nochmals
½ EL Margarine	stark erhitzen, den Spinat hinzufügen und unter Rühren 5 Minuten braten. Danach in die Brühe geben. Mit
Salz und Pfeffer	und
Kardamom	abschmecken.
250 g Naturtofu	in Scheiben schneiden und in
Olivenöl	scharf goldbraun anbraten, danach mit
Salz, Pfeffer	und
1 Msp. Zimt	würzen. Noch kurz braten und aus der Pfanne nehmen.
2 Stängel Petersilie	kleinhacken und mit dem Tofu vermengen.
	Die Suppe mit dem Tofu und Fladenbrot servieren.

***Ergibt: 4 Portionen***

***Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten***

***Kochzeit: ca. 20-30 Min***