

Ispanakhi Pkhali (*aus Georgien*)

750g Spinatblätter
(oder TK-Spinat)

waschen und für 5 Minuten in Salzwasser kochen.
Den Spinat abtropfen und auskühlen. Anschließend gut ausdrücken.

200g Walnüsse,
1 Zwiebeln,
1 Knoblauchzehe,
25g Koriander (frisch),
25g Petersilie (frisch)
Salz,
½ EL roten Pfeffer,
½ TL Bockshirnklee
½ EL Marigold (getr.)
3-4 EL Öl

und den Spinat pürieren.

und
dazugeben und alles gut vermischen.
Anschließend 14-15 Bällchen formen
und diese etwas platt drücken. Mit
garnieren und servieren.

Granatäpfelkernen

Ergibt: 14-15 Stück

Zubereitungszeit: ca.20 Minuten

Kochzeit: 5 Minuten