

## Zindyalovhac (*aus Armenien*)

### Teig:

250g Mehl,  
Prise Salz,  
1EL Olivenöl        und  
150ml Wasser        zu einem Teig verkneten.

### Füllung:

250g Blattspinat,  
30g Minze  
30g Petersilie        und  
30g Koriander        waschen und grob hacken. Mit etwas  
Olivenöl                beträufeln und mit  
Salz & Pfeffer        würzen.

Den Teig rund ausrollen und mit einer Handvoll der Kräutern füllen. Den Teig von den Seiten bis zur Mitte ziehen und zusammendrücken, so dass eine ovale Form entsteht. Mit den Händen noch einmal plätten. Die Fladen in eine Pfanne (Ohne Öl!) legen und von beiden Seiten backen, so dass braune Stellen zu sehen sind. Warm servieren. Beim Essen das Brot Halbieren und ein Stück Margarine hineingeben.

***Ergibt: 3 Stück***

***Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten***

***Backzeit: ca. 10 Minuten***