



Georgische Auberginenröllchen mit Walnusscreme

Menge: 4 Portionen

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Schwierigkeitsgrad: 🍳 einfach

Zutaten für 4 Personen:

2 mittelgroße Auberginen	1/2 - 1 TL Salz
300 g Walnuskerne	etwas Chilipulver
2 TL gemahlener Schabzigerklee oder Bockshornklee	1 EL Essig
1,5 TL gemahlener Koriander	1 Granatapfel* (siehe Tipp)
1/2 TL Paprika edelsüß	20 ml Olivenöl* (siehe Tipp)
1,5 TL gemahlene Ringelblumenblüten	ca. 80 bis 100 g Wasser
2 Knoblauchzehen (alternativ 1 TL <u>Knoblauchpaste</u>)	2 - 3 EL Koriandergrün, gehackt

Zubereitung

Auberginen in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, von beiden Seiten leicht salzen und 30 Minuten entwässern lassen. Danach abtupfen.

Die Walnüsse in einer Küchenmaschine (Mixer) auf hoher Stufe zu einer Paste pürieren. Den Knoblauch pressen und mit etwas Salz in einem Mörser zerstoßen (entfällt, falls Knoblauchpaste verwendet wird).

Die Walnusspaste in eine Schüssel geben und mit dem Knoblauch, den Gewürzen, dem Essig und Wasser vermengen. Soviel Wasser zu der Paste geben, bis eine helle cremige Konsistenz entstanden ist. Das Koriandergrün (etwas für die Garnitur übrig lassen) unterheben. Alles mit Salz abschmecken.

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Auberginen von beiden Seiten mit Olivenöl* bestreichen. Dann 5 bis 7 Minuten im Ofen backen bis sie weich sind.

Vom Granatapfel* die Oberseite abschneiden und entlang der weißen Häutchen die Schale einschneiden. Nun den Granatapfel wie eine Blume auseinander klappen. In einer Schüssel mit Wasser die Kerne aus dem Granatapfel lösen.

Die Auberginen mit der Walnusscreme bestreichen und aufrollen. Auf die Röllchen nochmals etwas Walnusscreme streichen und mit Granatapfelkernen und Koriandergrün garnieren.

Tipp:

* Wer sich die Arbeit mit dem Granatapfel sparen möchte, kann auch diese Variante machen: In eine Schüssel das Öl, eine Prise Rosenpaprika, 6 TL Granatapfelsirup, eine gute Prise Salz und eine Prise Pfeffer geben. Alles mit einem Schneebesen aufschlagen (am besten funktioniert das mit einem elektrischen Schneebesen). Nun die Auberginen von beiden Seiten mit der Marinade bestreichen.