



GEROLLTE AUBERGINEN



Für 4 Personen

ZUTATEN

3 mittelgroße Auberginen
Meersalz
2 EL Olivenöl
2 TL Bockshornkleesamen
1,5 TL Koriandersamen
1 TL edelsüßes Paprikapulver
1 große Prise Safran
2 Knoblauchzehen
1 kleine Chili
½ TL Meersalz
275 g Walnusskerne
1 EL Essig
½ Bund frischer Koriander
1 Granatapfel

ZUBEREITUNG

Auberginen waschen, längs in 5mm dicke Scheiben schneiden. Auf beiden Seiten leicht salzen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Rund 30 Minuten ruhen lassen.

Backofen auf 180°C CircoTherm® Heizluft vorheizen. Auberginenscheiben mit Küchenkrepp trocken tupfen und auf einer Seite mit Olivenöl einpinseln. 8-10 Minuten backen, dann aus dem Backofen nehmen und zum Abkühlen beiseite stellen.

Gewürze, ½ Teelöffel Meersalz und Knoblauch im Mörser zerdrücken, anschließend mit den Walnüssen und Essig im Mixer zu einer cremigen Paste mixen. Falls die Paste noch zu trocken ist nach und nach je einen Teelöffel Wasser unterrühren. Erneut abschmecken und gegebenenfalls nachwürzen.

Koriander waschen, trockenschütteln, kleinhacken und bis auf einen Esslöffel in die Paste mischen. Die Walnusspaste auf die Auberginenscheiben streichen, aufrollen und auf eine Servierplatte legen.



GEROLLTE AUBERGINEN

ZUBEREITUNG

Granatapfel halbieren und die Fruchtsamen herauslösen.

Tipp: Den Granatapfel in einer Schüssel mit kaltem Wasser entkernen, so bleiben Kleider und Küche sauber.

Granatapfelsamen, Koriandersamen und die gehackten Korianderblätter auf die gerollten Auberginen streuen und servieren.