AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	**25 Min.**	**Sommer**	**Osteuropa**

GEORGISCHE AUBERGINEN-RÖLLCHEN

Rezept: gemuese.ch, 20. 5. 2024 - Foto: compactcook

KURZ VORGESTELLT

Badrijani nennen die Georgier die etwas aufwändigeren Auberginenröllchen: aussen knusprig, innen nussig und leicht pikant.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

2	Aubergine	0.5	Peperoncini
100 g	Mehl	0.5 TL	Korianderpulver
3 dl	Olivenöl	200 g	Baumnüsse
1	Zwiebel	1	Granatapfel
4 Zehe	Knoblauch	1 Zw	Estragon
1 EL	Petersilie		Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Die Aubergine längs in höchstens 1 cm dicke Scheiben schneiden, beidseitig mit Salz bestreuen. Ca. eine halbe Stunde liegen lassen.
2. Zwiebel, Knoblauch und Peperoncini fein hacken. Bei etwas kleinem Feuer andünsten. Die gehackten, leicht gerösteten Baumnüsse drunterziehen und würzen. Etwas Tahini zugeben, damit die Nüsse eine feine Konsistenz bekommen.
3. Die Auberginenscheiben mehlen und in Rapsöl braten bis sie einige braune Streifen erhalten.
4. Nun die Nussmasse auf die Auberginenscheiben geben und einrollen. Mit Granatapfelkernen und wenig frischem Koriander bestreuen.

TIPP: Die Füllung kann vorgängig zubereitet werden. Die knusprige Auberginenhülle ist jedoch unmittelbar vor dem Servieren zuzubereiten. Falls dies nicht möglich ist, Auberginenstreifen ohne Mehl braten.