

Badridschani (mit Walnuss-Paste gefüllte Auberginen)

Georgien (für 4 Personen)

Zutaten:

- 2 grosse Auberginen
- 150g Walnüsse
- ½ Zwiebel (maximal)
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Teelöffel edelsüßes Paprikapulver
- 1 Prise Chiliflocken (je nach Schärfewunsch)
- 1 Teelöffel Kreuzkümmel
- 1 Prise Zimt
- 1 Esslöffel Weissweinessig
- ein paar frische Korianderblätter (alternativ Korianderpulver)
- Granatapfel-Kerne
- Olivenöl
- Salz

Vorbereitung:

- Auberginen waschen und längs in ca. 5mm dünne Scheiben schneiden.
- Zwiebel und Knoblauch sehr fein hacken.

Zubereitung:

- Die Auberginen beidseitig mit etwas Öl bestreichen und auf 1...2 mit Backpapier belegte Ofenbleche verteilen.
- Bei 200°C Umluft im Ofen backen, bis sie weich und biegsam sind (ca. 15 Minuten). Abkühlen lassen.
- Die Füllung zusammenstellen und in einem engen Gefäss mixen:
 - Zwiebel
 - Knoblauch
 - Paprikapulver
 - Koriander
 - Kreuzkümmel
 - Zimt
 - Chili
 - Walnüsse
 - ein grosser Schuss Öl
 - Essig
 - mit Salz abschmeckenDie Konsistenz soll am Schluss streichfähig, cremig sein. Mit Wasser und/oder Öl nachhelfen.
- Jeweils 1...2 Teelöffel Creme am schmalen Ende der Auberginenstreifen aufstreichen und ein paar Granatapfelkerne eindrücken.
- Die Streifen sorgfältig zusammenrollen und mit Zahnstocher fixieren.
- Wenn man noch Creme übrighat, kann man auch noch etwas oben auf die Röllchen geben inkl. Granatapfelkerne.

Tipp:

- Georgisches Fingerfood. Als Vorspeise oder für's Buffet.
- Badridschani heisst Aubergine
- Aus 2 mittelgrossen Auberginen sollte es ca. 8...10 Röllchen geben

