

BADRIDSCHANI

REZEPT VON ANKE ENGELKE



ZUBEREITUNG

Den Ofen vorheizen. Die Auberginen waschen und in dünne Scheiben schneiden, ggf. salzen und Wasser entziehen. Die Auberginenscheiben mit Olivenöl bestreichen und auf mit Backpapier ausgelegten Backblechen verteilen. Bei 200°C Umluft von jeder Seite ca. 6–8 Minuten backen. Alternativ können die Auberginenscheiben auch in der Pfanne angebraten werden.

Die Kräuter, Frühlingszwiebeln und Zwiebeln klein hacken. Eine Handvoll Walnüsse mit einer Handvoll gehackter Kräuter und Öl, Essig, Knoblauch und etwas Wasser pürieren. Die restlichen Walnüsse im Mörser mit den Kräutern mischen. Alle Zutaten für die Walnussmasse vermischen. Die abgekühlten Auberginenscheiben am unteren Ende mit einem Teelöffel Walnusscreme bestreichen und vorsichtig aufrollen.

Die fertigen Rollen anrichten und mit gehackten Kräutern und Granatapfelkernen dekorieren.

ZUTATEN

- 4** Auberginen (möglichst dick bzw. rund)
- 1** Granatapfel
- 1** Knolle Knoblauch
- 1** Bund Frühlingszwiebeln
- 1** rote Zwiebel
- je 1** Bund Dill, Koriander und Petersilie
- je 1 TL** Paprikapulver, Bockshornkleepulver, Chilipulver, Kreuzkümmel und Koriander
- 1 Prise** Zimt
- Olivenöl (etwas Granatapfelöl)
- Weißweinessig
- Salz und Pfeffer

