

Nigvziani badrijani (*aus Georgien*)

Walnusspaste (ca. 500g):

280g Walnüsse,

1-2 Knoblauchzehen,

½ TL Öl,

1 TL Koriander,

¼ TL Schabzigerklee,

Prise Cayenne Pfeffer,

¼ TL Salz

250-300ml Wasser

und

in einer Mulinette zu einer Paste verarbeiten.

(Bis zu 3 Tage vorher ist dem Aroma dienlich)

3 Auberginen

waschen und das grüne entfernen. Der Länge nach in
ca. 1cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben mit

Salz bestreuen und eine Stunde stehen lassen. Anschließend das Wasser abgießen und die Scheiben abtrocknen. Eine Pfanne mit Öl erhitzen und die Auberginenscheiben von beiden Seiten goldbraun anbraten. Überschüssiges Öl abtupfen und die Auberginen auskühlen lassen. Walnusspaste auf eine Seite der Auberginenscheiben streichen und die Scheiben aufrollen. Die Rollen auf einer Platte anrichten und mit

Granatapfelkernen bestreuen.

Ergibt: ca. 20 Stück

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

Ruhezeit: 1 Stunde (+ Auskühlzeit) opt. 3 Tage für die Paste