

## AUBERGINENRÖLLCHEN MIT WALNUSSCREME

### Zutaten für 6 Personen:

- \ 4 Auberginen
- \ 200g Walnuskerne
- \ 1 Zwiebel
- \ 2 Knoblauchzehen
- \ ½ Teelöffel Korianderpulver
- \ ½ Teelöffel Bockshornkleepulver
- \ je 1 EL fein gehackte Petersilie und frischer Koriander
- \ etwa 80ml Wasser
- \ 2 Esslöffel Granatapfelkerne
- \ Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Bratöl

### Zubereitung

Die Auberginen längs in dünne Scheiben schneiden, salzen und 30 Minuten ziehen lassen

Die Zwiebel klein würfeln und kurz in etwas Öl glasig dünsten, dann zusammen mit dem durchgepressten Knoblauch, den Gewürzen, etwas Salz, Pfeffer und den Walnüssen im Mixer pürieren. Dabei nach und nach das Wasser zugießen bis eine dick cremige Paste entstanden ist. Petersilie (und nach Vorliebe auch den Koriander) unterziehen, noch einmal mit etwas Zitronensaft abschmecken.

Die Auberginen mit Küchenpapier trocken tupfen und in etwas Öl von beiden Seiten anbraten. Aus der Pfanne nehmen, mit der Walnusspaste einstreichen und aufrollen. Granatapfelkerne und noch etwas gehackte Petersilie darüber streuen, lauwarm servieren.

