

Nigvziani Badrijani - Auberginenrolle nach georgischer Art

Weltküche / Vorspeise

Par Qookster



Détail de la recette



Difficulté
Moyen



Couverts
4-6



Prix
\$



Préparation
40min



Cuisson
20min

An der Grenze der Kontinente...

! Georgien, ein Land das sich über Europa und Asien erstreckt, hat eine sehr alte Esskultur. Heute entdecken wir zusammen ein authentisches Gericht aus der Region: Auberginenrollen, gefüllt mit einer Paste aus Walnuss und frischen Kräutern. Zum Würzen wird in der georgischen Küche ausserdem eine Mischung aus getrockneten Kräutern, (Khmeli-Suneli) verwendet, deren Zusammensetzung du nach dem Rezept finden kannst.

Liste des ingrédients

Für die Auberginen

3 mittlere Auberginen

2 EL Olivenöl

Salz und Pfeffer

Für die Füllung

150g Nusssplitter

1 dl kochendes Wasser

2 Knoblauchzehen

1 kleines Bündel Koriander (oder glatte Petersilie)

1 TL Khmeli-Suneli (fakultativ)

1/2 TL Salz

1/4 TL schwarzer Pfeffer, gemahlen

2 EL weisser Essig

Für das Finish

Granatapfelkernen

Olivenöl

Koriander oder frische Petersilie, zerzupft

Étapes de préparation

1

Die Auberginen längs in ca. 3-5 mm dicke Scheiben schneiden, mit Salz bestreuen und für 30 Minuten ziehen lassen. Anschliessend mit Haushaltspapier abtupfen.



2

Die Auberginen auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen und mit Olivenöl und Gewürzen bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C für ca. 15 Minuten auf jeder Seite backen. Danach abkühlen lassen.



3

Nüsse, Knoblauch, Salz und Gewürze vermengen. Essig und Wasser in kleinen Schlücken hinzufügen und währenddessen gut verrühren, um eine dickflüssige Paste zu erhalten. Allenfalls braucht man nicht das ganze Wasser.



4

Die Auberginen auf Raumtemperatur abkühlen lassen und anschliessend den fein gehackten Koriander hinzufügen.



5

Auf die Auberginenscheiben etwas Walnusspaste geben und diese aufrollen. Anschliessend in den Kühlschrank stellen. Kurz vor dem Servieren mit Granatapfelkernen, gehacktem Koriander/Petersilie und einem Schuss Olivenflügel garnieren. Guten Appetit!

