



Rezept

Badrijani-Georgische Auberginenröllchen

Perfekt für eine vegane Mezze nach Georgischer Art

20 Min

Aktive Zeit



35 Min

Gesamtzeit



Zutatenliste für 4 Personen

AUBERGINEN

2 Auberginen, längs in 1 cm dicken Scheiben

2 TL Salz

100 g Mehl

2 dl Olivenöl

FÜLLUNG

1 Zwiebel, fein gehackt Saison

4 Knoblauchzehen, gepresst

1 EL Petersilie, gehackt

1/2 Peperoncino, entkernt, fein gehackt

2 EL Estragon, gehackt

1/2 TL Korianderpulver

1 EL Olivenöl

200 g Baumnüsse, geröstet, gehackt

Salz, Pfeffer

Wenig warmes Wasser

1 Granatapfel, Kerne ausgelöst

Einige Estragonzweige

Und so wird's gemacht

1 von 3

AUBERGINEN auf ein Blech auslegen, beidseitig salzen, 30 Minuten ziehen lassen. Auberginen mit Küchenpapier abtupfen. Auberginenscheiben in Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen. Auberginen portionenweise im heißen Öl beidseitig je 1–2 Minuten braten, herausnehmen, mit Küchenpapier abtupfen.

2 von 3

FÜLLUNG Zwiebel, Knoblauch, Peperoncino, Estragon und Koriander im heißen Öl andämpfen. Mit Baumnüssen und Petersilie mischen, würzen. Masse evtl. mit wenig Wasser verdünnen.

3 von 3

FERTIGSTELLEN Füllung auf die Auberginenscheiben verteilen, vorsichtig aufrollen, anrichten, mit Granatapfelkernen und Estragon garnieren.