

# Auberginen mit Walnussfüllung

715

---

---

**Typ:** Vorspeise

**Quelle:** Essen & Trinken

\*\*\*\*

**Bemerkungen:** Nov 17 bei Elke und Jörg! Rezept aus Georgien.

**Zutaten:** Zutaten Für 4 Portionen  
2 Auberginen, (à 350 g)  
Salz  
100 g Walnusskerne  
0.5 Tl Koriandersaat, (gemahlen)  
0.25 Tl Chilipulver  
0.25 Tl Schabziger Klee, (gemahlen, online erhältlich; ersatzweise gemahlene Bockshornkleesaat)  
1 Prise Safran  
1 Knoblauchzehe  
1 Msp. Zimtpulver  
1 Tl Weißweinessig  
1 Granatapfel  
80 ml Olivenöl  
5 Stiele Koriandergrün

**Rezept:**

1. Auberginen waschen, putzen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Auberginen auf den Schnittflächen mit Salz würzen und 20 Minuten Wasser ziehen lassen.
2. Inzwischen Walnüsse, Koriandersaat, Chili, Schabzigerklee, Safran, 1/2 Tl Salz, Knoblauch, Zimt und Essig in den Rührbecher geben und mit dem Schneidstab fein pürieren, Dabei nach und nach 100 ml Wasser zugeben, bis eine cremige Paste entsteht. Creme abgedeckt beiseitestellen. Aus dem Granatapfel die Kerne herauslösen. 5 El Kerne abgedeckt beiseitestellen, restliche Kerne anderweitig verwenden (siehe Tipp).
3. Auberginen mit Küchenpapier trocken tupfen. 60 ml Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Auberginen darin portionsweise auf beiden Seiten goldbraun braten, eventuell zwischendurch Öl zugeben. Auberginen auf Küchenpapier abtropfen und abkühlen lassen.
4. Auberginen mit je 1 Tl Walnusscreme bestreichen, zusammenklappen und auf eine Servierplatte setzen. Koriandergrün mit den zarten Stielen grob hacken. Auberginen mit Koriander und Granatapfelkernen bestreut servieren.

Restliche Granatapfelkerne z. B. als Salatbeigabe nutzen