

# Melanzaniröllchen

Vorspeisen

## Zutaten

2 stk Aubergine (längliche Melanzani)  
4 TL Öl (Oliven oder Sonnenblumen)  
1 TL Koriander (Samen)  
1 TL Bockshornklee (Samen)  
150 g Walnüsse (Bio Qualität)  
2 stk Knoblauchzehen  
1 TL Paprikapulver (scharf)  
1 Bund Koriander (frisch)  
1 Bund Petersilie (klein)  
1 Bund Dill (klein)  
1 EL Essig (Rotwein)  
Granatapfelkerne  
Salz (nach Belieben)  
Cayennepfeffer (nach Belieben)

## Zubereitung

Melanzani der längs nach in ca. 5-7mm dicke Scheiben schneiden auf beiden Seiten schön braun in Olivenöl anbraten bzw. in einer Grillpfanne grillen. Die Scheiben müssen durch und weich sein. Leicht salzen, auf Küchenpapier abtropfen und auskühlen lassen.

Für die Nusspaste Koriander und Bockshornklee in einer Pfanne kurz unter Rütteln trocken rösten, bis sie duften, auskühlen lassen, in einer Gewürz- oder Kaffeemühle zu Pulver vermahlen. Nüsse im Mörser fein zerkleinern. Knoblauch schälen, halbieren, hacken, gemeinsam mit allen Gewürzen zu den Nüssen geben. Kurz mixen. 100 ml heißes Wasser einmischen. Kräuter waschen, trocken tupfen, Blätter abzupfen und sehr fein schneiden, 1 EL Petersilie und Koriander zum Garnieren aufheben. Nussmischung in eine Schüssel geben, mit Kräutern, Essig und Salz gut verrühren. Die Paste soll dickcremig sein, beim Auskühlen quellen die Walnüsse noch. Mit Salz und evtl. Chilipulver abschmecken.

Auf jede Melanzanischeibe einen Esslöffel Füllung verschmieren, ein paar Granatapfelkerne dazu geben und einrollen. Mit einem Zahnstocher fixieren.

Am Schluss noch Granatapfelkerne und die frischen Kräuter über das angerichtete Teller streuen.