

Auberginen-Rollen, Walnuss-Bällchen, Joghurt-Brot

Für zwei Personen

Auberginenrollen:

1 Aubergine	1 Knoblauchzehe	100 g Walnüsse
10 ml Weißweinessig	50 ml Sonnenblumenöl	15 g Koriander
15 g Petersilie	1 EL Chiliflocken	1 TL Koriandersamen
1 TL gelber Safran	1 TL Bockshornkleesamen	Salz
Pfeffer		

Spinat-Bällchen:

150 g frischer Spinat	1 Knoblauchzehe	50 g Walnüsse
10 ml Weißweinessig	30 ml Sonnenblumenöl	30 g Koriander
Cayennepfeffer	1 TL Koriandersamen	1 TL gelber Safran
1 TL Bockshornkleesamen	Salz	

Rote-Bete-Bällchen:

150 g vorg. Rote Bete	1 Knoblauchzehe	50 g Walnüsse
10 ml Weißweinessig	30 ml Sonnenblumenöl	30 g Koriander
Cayennepfeffer	1 TL Koriandersamen	1 TL gelber Safran
1 TL Bockshornkleesamen		

Für das Brot:

125 g griech. Joghurt	125 g Weizenmehl, 550	1 $\frac{1}{2}$ TL Backpulver
1 TL Salz	Öl	

Garnitur:

5-6 Walnüsse	2 EL Granatapfelkerne	1-2 Zweige Koriander
--------------	-----------------------	----------------------

Für die Auberginenrollen:

Die Aubergine in feine Scheiben schneiden und salzen. Abtupfen und von beiden Seiten in Öl anbraten.

Knoblauch abziehen. Koriander und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Walnüsse, Knoblauch, Salz und etwas Öl in einem Mörser vermengen. Danach in eine Schüssel geben und mit Weißweinessig, Koriander, Petersilie, Chiliflocken, Koriandersamen, Safran, Bockshornkleesamen vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Auberginenscheiben mit der Masse befüllen und aufrollen.

Für die Spinat-Walnuss-Bällchen:

Spinat blanchieren und im Anschluss so viel Wasser wie möglich auspressen. Spinat klein schneiden oder kurz in einen Mixer geben.

Knoblauch abziehen. Walnüsse mit Knoblauch, Salz und etwas Öl mörsern. Koriander hacken.

Spinat, Weißweinessig, Koriander, Cayennepfeffer, Koriandersamen und Bockshornkleesamen mit der Walnuss-Knoblauch-Masse vermengen.

Aus der Masse kleine Bällchen formen.

Für die Rote-Bete-Walnuss-Bällchen:

Rote Bete klein schneiden. Knoblauch abziehen. Walnüsse mit Knoblauch, Salz und etwas Öl mörsern. Koriander hacken.

Rote Bete, Weißweinessig, Koriander, Cayennepfeffer, Koriandersamen und Bockshorn-

kleesamen mit der Walnuss-Knoblauch-Masse vermengen. Aus der Masse kleine Bällchen formen.

Für das Brot:

Alle Zutaten zu einem Teig kneten und 10 Minuten ruhen lassen. Dann erneut auf einer bemehlten Oberfläche kneten. In etwas Öl ca. 2 Minuten pro Seite bei mittlerer Hitze braten.

Für die Garnitur:

Auberginenrollen mit Granatapfelkernen und Koriander garnieren, Bällchen mit Walnüsse und Granatapfelkerne garnieren.

Nimo Radtke am 04. Februar 2025