

ZUTATEN

2 kleine Auberginen	30g Rucola	5 Pfefferkörner
3 Knoblauchzehen	Petersilie	2 Nelken
1 Karotte	Minze	2 Lorbeerblätter
1 Zwiebel	Basilikum	Kreuzkümmel
200g Knollensellerie	50g Bulgur	Chili
1 Granatapfel	500g Kichererbsen (gekocht)	Gemüsebrühe
Zitronen(saft), frisch gepresst	Olivenöl	Salz
6 Oliven, grün und schwarz	2 EL Sesampaste (Tahini)	Pfeffer
100g getrocknete Tomaten		

ZUBEREITUNG

Die Auberginen in dünne Scheiben schneiden.
Mit etwas Salz, Pfeffer und Knoblauchöl von beiden Seiten braten.

Brühe:

Gemüse in grobe Würfel, Zwiebeln und Knoblauch mit Schale in Stücke schneiden.
Kurz in einem großen Topf mit heißem Öl anbraten.
Mit Wasser ablöschen und kurz aufkochen.
Hitze wieder zurückschalten und aufkommenden Schaum mit einer Kelle abschöpfen.
Bildet sich kein Schaum mehr, können die restlichen Gewürze (Pfeffer, Nelken, Lorbeer) zugefügt werden.
Nun mindestens noch eine Stunde köcheln lassen.
Anschließend die Brühe vorsichtig durch ein Sieb oder Tuch filtern.
Gegebenenfalls noch etwas einkochen lassen, um einen intensiveren Geschmack zu erhalten.

Bulgur-Masse:

Den Bulgur etwa 10 Minuten in der Gemüsebrühe kochen.
Petersilie und Minze fein schneiden und dazugeben.
Mit Salz, Kreuzkümmel und etwa Chili abschmecken.

Humus-Paste:

Den geschälten und grob zerkleinerten Knoblauch, Tahinipaste, Salz und Zitronensaft im Mixer oder mit Pürierstab pürieren.
Kichererbsen und Olivenöl zugeben und zu einer feinen Masse pürieren.
Die abgetropften, getrockneten Tomaten und das geputzte Basilikum hinzufügen.
Weiter pürieren, bis die Tomaten fein zerhackt sind.

Anrichten:

Die Auberginen mit der Bulgur-Masse füllen und wie eine Roulade aufrollen.
Mit einem Zahnstocher die Rolle fixieren.
Zahnstocher am oberen Ende mit einer Olive garnieren.

Die Humus-Masse auf einem Teller in beliebiger Menge ausstreichen
und die Auberginen-Bulgur-Röllchen darauf platzieren.
Mit Rucola und Granatapfelkernen garnieren.

Werbung

Dieses Rezept empfiehlt Ihnen Heval Akil, Küchenchef im Hotel Esplanade in Dortmund

Guten Appetit!