

Rezept

# Auberginenscheibchen georgisch inspiriert

Ein Rezept von Auberginenscheibchen georgisch inspiriert, am 30.09.2023

## Zutaten

<b>2</b> mittelgroße Auberginen (à 50 g)	Salz
<b>5 EL</b> Olivenöl	<b>200 g</b> türkischer Weißkäse
<b>150 g</b> Sahne	<b>100 g</b> Walnusskerne
<b>1 Bund</b> Koriandergrün	<b>1 Bund</b> Petersilie
<b>½ Bund</b> Dill	<b>½</b> rote Peperoni
<b>1</b> Knoblauchzehe	<b>1 TL</b> edelsüßes Paprikapulver
<b>½ TL</b> gemahlener Kreuzkümmel	gemahlener schwarzer Pfeffer
<b>1</b> Spritzer Zitronensaft	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 545 kcal

## Zubereitung

1. Die Auberginen waschen, putzen und längs in ca. 5 mm dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben mit Salz einreiben. Nach 30 Min. das Salz abspülen, das Wasser aus den Auberginenscheiben drücken und die Scheiben portionsweise in einer Pfanne in dem Olivenöl goldbraun braten. Das dauert pro Seite ca. 2 Min.
2. Den Weißkäse in einer Schüssel mit einer Gabel zerdrücken und mit der Sahne zu einer Paste verarbeiten. Die Walnusskerne in einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten und sehr fein hacken. Die Kräuter waschen, trocken schütteln und die Blättchen ebenfalls fein hacken. Die Peperonihälfte putzen, waschen, ohne Samen fein würfeln und mit Walnüssen und Kräutern zur Käsepaste geben. Den Knoblauch schälen und dazupressen. Alles gut mischen und mit Paprika, Kreuzkümmel, Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.
3. Die Hälfte der Auberginenscheiben mit je 2-3 TL Käsecreme bestreichen und mit den übrigen Scheiben abdecken. Diese Auberginen-Doppeldecker halbieren oder in Häppchen schneiden.