

Walnusspaste mit gebratenen Auberginen

Von SWR4 Moderatorin Corinne Schied

Zutaten für die Paste:

120g Walnüsse
60g getrocknete Tomaten (aus dem Glas)
2 Scheiben Toast, mit Rinde, grob zerteilt
2EL Paprikamark (türkischer Supermarkt) und 3EL Tomatenmark
2 Knoblauchzehen, grob zerkleinert
1 geh.TL Kreuzkümmel - Kumin
Salz und Pfeffer aus der Mühle
150ml Pflanzenöl - eventuell etwas mehr und 4TL Zitronensaft

Außerdem:

2 mittlere Auberginen, längsaufgeschnitten
Olivenöl zum Bestreichen
Salz, Pfeffer und 1TL Sumach oder Paprikapulver
etwas getr. Dill und etwas Zitronensaft

Zubereitung:

Die Auberginen längs in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden, mit Salz bestreuen. Dieser Vorgang entzieht das Wasser und hier unerwünschte Bitterstoffe. Außerdem saugen sich die Scheiben beim Braten weniger voll mit Öl.

Für die Walnusspaste in einem Mixer Toast, Walnüsse, getrocknete Tomaten, Paprika,- und Tomatenmark sowie den Knoblauch, Kumin, Salz und Pfeffer mixen. Zitronensaft und Öl dosiert dazugeben. Immer wieder nachschmecken, ob Öl und Säure für Sie ausgewogen sind! Am Ende entsteht ein geschmeidiger Aufstrich.

Die Auberginen nach etwa 30 Minuten abwaschen, trocken tupfen, mit etwas Olivenöl bestreichen und von beiden Seiten je 3 Minuten mit Röstaromen anbraten. Sie sollten schön weich sein.

Mit etwas Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Sumach/Paprikapulver würzen.

Corinnes Tipp: Servieren Sie zur Acukapaste Tomaten-Petersiliensalat, Feta, Fisch, Fleisch und natürlich Fladenbrot, pur oder angeröstet!