

Falafel Roulade

Zutaten

180 g	Kichererbsen
3	Auberginen
	Salz, Backpapier
5 EL	Olivenöl
1 EL	geräuchertes Paprikapulver
2	Zwiebeln
3	Knoblauchzehen
2 Scheiben	Toastbrot
1 Bund	Koriander
1 EL	abgeriebene Zitronenschale
1 TL	Kreuzkümmel Pfeffer
1 TL	Backpulver
1	Eiweiß
20 g	Mehl
5	Mangoblätter, ersatzweise Spinat
600 g	Tomaten Chili, Currypulver



Zubereitung

Kichererbsen über Nacht einweichen

Auberginen längs in dünne Scheiben hobeln, salzen und 30 Min. im Wasser ziehen lassen, auf Bleche mit Backpapier verteilen, mit 3 EL Öl und Paprikapulver einreiben, unter dem Backofengrill rösten

Zwiebeln, Knoblauch schälen und klein würfeln. Toast klein würfeln, kurz in Wasser einweichen.

Koriander waschen und hacken. Kichererbsen mit der Hälfte der Zwiebeln, dem Knoblauch und dem Brot pürieren. Koriander, Zitronenschale- und Saft, Kreuzkümmel, Pfeffer, Backpulver, Eiweiß, Mehl unterrühren. Mangold putzen, dicke Blattrippen flach schneiden.

Backofen vorheizen auf 200° Grad

Mangold in Salzwasser kochen. Gut abtropfen lassen. Auberginen auf ca.30 x 35 cm, auf geöltem Backpapier, überlappend auslegen. Mit der Kichererbsen Masse bestreichen, und mit Mangold belegen. Mit Hilfe des Backpapieres einrollen, auf ein Blech mit Backpapier legen im Backofen bei 200° Grad 30 Min. backen

Tomaten putzen und hacken. Rest Zwiebeln und Knoblauch in restlichem Öl andünsten. Mit Curry, Zucker und Chili bestreuen, kurz rösten.100 ml Wasser und Tomatenwürfel zufügen, 10 Min. köcheln lassen

Rolle auf schneiden und mit Tomatensoße anrichten

Viel Spaß beim Kochen!