

Caponata

(für 4 Personen)

ca. 6 EL gutes Olivenöl
2 Auberginen
1-2 Zwiebeln (gehackt)
ca. 3 Stangen Sellerie (in Scheiben geschnitten)
ca. 150 entsteinte Oliven (nach Geschmack grüne oder schwarze), evtl halbiert
1 Bund Petersilie (gehackt)
Etwas frische Minze
2 EL Kapern
2 EL Rosinen
1 Dose geschälte Tomaten
1 TL getrockneter Oregano
ca. 3 EL Rotweinessig
Salz, Pfeffer, etwas Zucker
40g Pinienkerne (kurz in der Pfanne goldgelb geröstet) ein paar Scheiben
geröstetes Weißbrot
Die Auberginen würfeln, salzen und ca. 15 min ziehen lassen, dann wässern
und trocken tupfen.

In einer großen Pfanne das Olivenöl erhitzen. Die Auberginenwürfel anbraten,
bis sie fast gar sind.

Zwiebel und Sellerie dazugeben und ca. 15 Minuten lang weiterdünsten.
Dann die Kapern, Pinienkerne, Oregano, Essig, Rosinen und die
Tomaten dazu geben. Salzen, pfeffern und etwas zuckern.
Bei kleiner Hitze ca. 15 Minuten köcheln lassen bis die Caponata eine
sämige Konsistenz hat.

Am Ende nochmal mit Essig und Zucker abschmecken und die Petersilie und
die frische Minze feingehackt unterheben.

Lauwarm oder kalt auf geröstetem Weißbrot genießen!

