

## Caponata

Zutaten für 5 Personen:

100	ml	Olivenöl, raffiniert
3	ST	Melanzani, große - in 2 cm große Würfel schneiden
80	g	Schalotten oder Zwiebel, fein gewürfelt
200	g	Pflaumentomaten, grob gehackt
2	TL	Kapern, eingeweicht, wenn gesalzen
50	g	Rosinen
150	g	Bleichsellerie, in Scheiben geschnitten
50	ml	Rotweinessig
		Salz, Pfeffer aus der Mühle
40	g	Pinienkerne, geröstete
ca. 20	g	Basilikumblätter, erst beim Anrichten grob hacken

Für die Buscetta:

10	Scheiben	Ciabatta
		Olivenöl, kalt gepresst zum Beträufeln
1	ST	Knoblauchzehe

Herstellung:

1. Das Olivenöl in einen großen Kochtopf geben, auf mittlerer Hitze stellen und die Auberginen hinzufügen.
2. Für gut 15 Minuten (bei mäßiger Hitze) braten – immer wieder umrühren, bis sie weich sind.
3. Die Melanzani mit Schaumlöffel aus der Pfanne heben.
4. Eventuelle etwas Olivenöl hineingeben und darin die Schalotten farblos anschwitzen.
5. Die Tomatenwürfel hinzugeben und langsam garen, so dass sie zusammenbrechen und zu einem weichen Brei werden.
6. Dann Melanzani zurück in den Topf geben.
7. Jetzt die Kapern, Rosinen, Sellerie und Essig zugeben, gut würzen und mit einem Deckel abdecken.
8. Bei schwacher Hitze 25 Minuten (bei mäßiger Hitze) köcheln lassen.
9. Vorsichtig umrühren, damit es nicht zu viel zerbricht; der Eintopf sollte süß und säuerlich riechen.
10. Wenn die Caponata gekocht ist, lassen Sie sie etwas abkühlen, während Sie die Buscetta machen.
11. Eine Bratpfanne erhitzen, das Brot mit Olivenöl beträufeln und auf beiden Seiten leicht rösten – Achtung nicht zu dunkel, dann mit einer Knoblauchzehe einreiben und würzen.
12. Die warmen, mit den gehackten Basilikumblättern und Pinienkernen bestreuten Caponata mit Buscetta an der Seite servieren.