AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	**30 Min.**	**Sommer**	**Italien**

CAPONATA

Rezept: Kochen wie auf Sizilien. Lingen Verlag 2003 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Der sizilianische Gemüsesalat benötigt viele Zutaten und etwas Handarbeit, dafür ist der Applaus garantiert. Die Caponata schmeckt am besten, wenn man sie einen Tag ziehen lässt.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

1 kg	Aubergine, gewürfelt	30 g	Pinienkerne, geröstet
3	Stangensellerie, gescheibelt	50 g	Rosinen, eingeweicht
2	Gelbe Peperoni	1 dl	Weissweinessig
1	Zwiebel, gescheibelt	2 EL	Zucker
3	Tomate, gewürfelt	1 dl	Olivenöl
100 g	Grüne Oliven, entsteint		Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Die Rosinen in warmes Wasser einweichen und beiseite stellen. Auberginen, Paprika und Tomaten in Würfel, Staudensellerie und Zwiebel in Scheiben schneiden.
2. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Gemüse darin anschwitzen. Die Oliven hinzufügen, mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Alles ca. 20 Min. köcheln lassen. Wasser der Rosinen abschütten, zusammen mit den Pinienkernen ins Gericht geben und weitere 10 Min. garen.
3. Mit dem Weissweinessig ablöschen und abschmecken.

TIPP: Statt Pinienkerne eignen sich auch geröstete Mandelstifte. (s. Foto)