

Caponata

Zutaten

2-3 kleine Zucchini
2 Melanzani
1 Fenchelknolle
1 Zwiebel
1 Paradeiser (Sorte Ochsenherz oder 2-3 kleinere)
1 Bund Basilikum
schwarze Oliven in Lake (nach Geschmack)
eingelegte Kapern (nach Geschmack)
Olivenöl
Rosinen (nach Geschmack)
Rotweinessig
Salz
Pfeffer



Foto: BPWW/N. Kovacs

Zubereitung

1. Zucchini, Melanzani und Fenchel in ca. 1 Zentimeter große Würfel schneiden. Zwiebel fein schneiden. Paradeiser in grobe Stücke schneiden. Oliven, Kapern und Basilikum grob hacken.
2. Das Gemüse nacheinander in Olivenöl goldbraun braten. Salzen und noch kurz weiterbraten.
3. Zwiebel in Olivenöl anschwitzen. Rosinen mitbraten. Paradeiserstücke zugeben und 2 Minuten kochen.
4. Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldbraun rösten.
5. Alle Zutaten in einer großen Schüssel vermischen. Mit Rotweinessig, Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Mindestens eine Stunde, aber am besten über Nacht durchziehen lassen.
7. Bei Raumtemperatur servieren. Dazu schmeckt am besten frisches Weißbrot.