



Caponata mit Cherrytomaten und Basilikum



Zutaten für 4 Personen:

25 g Sultaninen
1½ Zwiebeln (200 g)
1 Zucchini (ca. 600 g)
½ Aubergine (ca. 400 g)
100 g Staudensellerie
½ Tl Oregano (getrocknet)
Salz
4 El Olivenöl
20 g Pinienkerne
3 El Tomaten (passiert, (Flasche))
4 El Rotweinessig
15 g Kapern (fein)
150 g Kirschtomaten
2 Stiele Basilikum

Zubereitung

1. Sultaninen mit 100 ml kochend heißem Wasser überbrühen und beiseitestellen. Zwiebeln vierteln und quer halbieren. Zucchini putzen, längs vierteln und in 2 cm große Dreiecke schneiden. Aubergine putzen und ungeschält in 2 cm große Würfel schneiden. Sellerie putzen, entfädeln und schräg in 2 cm breite Stücke schneiden. Gemüse auf einem tiefen Backblech mit Oregano und Salz mischen. 4 El Öl untermischen. Gemüse gleichmäßig mit Puderzucker bestäuben. Im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad (Gas 3-4, Umluft nicht empfehlenswert) 25 Minuten braten, nach 15 Minuten kurz durchmischen.

2. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und auf einem Teller abkühlen lassen. Passierte Tomaten und Essig in einer großen Arbeitsschale verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Restliches Olivenöl und Kapern unterrühren. Sultaninen mit dem Einweichwasser zugeben. Gemüse vom Blech in die Arbeitsschale geben und mit der Marinade vorsichtig mischen. Gemüse mindestens 1 Stunde ziehen lassen.

3. Cherrytomaten halbieren. Basilikumblätter abzupfen und grob schneiden. Tomaten und Basilikum unter das Gemüse heben. Caponata mit Pinienkernen bestreuen. Dazu passt hervorragend Polenta.

Quelle: <https://www.essen-und-trinken.de/>