



Rezept von  
**ROLF TRABER**

# CAPONATA DI MELANZANE



## Menge

Für 6 Personen

## Zutaten

- 1 kg Auberginen
- 2 Stangensellerie
- 400 g geschälte Tomaten aus der Dose
- 1 grosse Zwiebel
- 2 EL Pinienkerne
- 2 EL Kapern
- 100 g schwarze Oliven, entkernt
- Olivenöl
- 4 EL Aceto (Rotweinessig)
- 1 EL Zucker
- Salz, Pfeffer
- Basilikum



Der Geschmack der Aubergine kommt bei diesem Rezept richtig zur Geltung – eine köstliche Vorspeise mit mediterranem Flair.

**STEP 1** Auberginen in 2 cm grosse Würfel schneiden, in ein Sieb legen, jede Schicht mit Salz bestreuen, eine halbe Stunde ziehen lassen.

**STEP 2** In der Zwischenzeit Stangensellerie putzen, in 1 cm breite Stücke schneiden, die Zwiebeln in Ringe tranchieren, Tomaten würfeln, Oliven halbieren, Kapern abspülen und zerkleinern.

**STEP 3** Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und beiseitestellen.

**STEP 4** Auberginen kalt abspülen und trocken tupfen. In einer grossen Pfanne 1 dl Olivenöl erhitzen. Die Auberginen bei starker Hitze portionenweise anbraten, abschöpfen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Nach Bedarf Öl zugeben.

**STEP 5** Hitze unter der Pfanne reduzieren, evtl. etwas Öl abschöpfen. Zwiebelringe und Selleriestücke 5 Minuten weich dünsten. Pinienkerne und Tomaten zufügen, nochmals 10 Minuten köcheln. Essig, Zucker, Kapern und Oliven unterrühren, 2–3 Minuten bei schwacher Hitze garen. Die Auberginen zugeben und nochmals 5–6 Minuten erwärmen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

## Serviervorschlag

Vor dem Servieren pfeffern und mit Basilikum dekorieren.

