

# Caponata - Auberginensalat

reichlich	Olivenöl
2	Auberginen
Salz	
3 Stangen	Stangensellerie
1	Zwiebel
3	San-Marzano Tomaten
es Hämpfeli	entsteinte grüne Oliven, halbiert
2 EL	Kapern
2 EL	Pinienkerne
50 g	Aceto di vino bianco
50 g	Zucker
1 EL	Tomatenpüree
2 EL	Sultaninen
...	Salz
es Hämpfeli	Basilikum, grob gehackt

Die Auberginen waschen, trocken reiben und in kleine Würfel (ca. 1 ½ cm) schneiden. Mit Salz vermischen und mindestens eine Stunde stehen lassen. Danach abtropfen lassen.

Die Zwiebel fein hacken. Die Tomaten entkernen und in kleine Würfel schneiden.

Den Stangensellerie in Scheibchen schneiden und in etwas Salzwasser 10 Minuten lang vorgaren. Abtropfen lassen.

Die Pinienkerne in einer Bratpfanne ohne Fett leicht rösten.

## Agrodolce

Den Zucker, den Essig und das Tomatenpüree in einem kleinen Pfännchen 15 Minuten lang köcheln lassen.

In einer grossen Bratpfanne reichlich Olivenöl erhitzen und die Auberginenwürfel ca. 10 Minuten lang anbraten. Aus der Pfanne nehmen und abtropfen lassen.

Genügend Olivenöl in einer grossen Pfanne erhitzen und die Zwiebel anbraten.

Die Tomaten und den Sellerie beifügen und unter Rühren weiter anbraten. Dann die Oliven, die Kapern und die Pinienkerne beifügen. Leicht salzen. Zugedeckt 15 - 20 Minuten köcheln lassen.

Die Pfanne vom Herd nehmen. Die Auberginenwürfel zur Gemüsemischung geben, ebenso den Agrodolce. Die Sultaninen und den Basilikum begeben und alles gut verrühren.

Die Mischung in eine grosse Schüssel geben und zudecken.

**Am besten schmeckt der Salat, wenn er wenigstens einen Tag durchgezogen hat. Vor dem Verzehr aus dem Kühlschrank nehmen und Zimmertemperatur annehmen lassen.**