

Caponata



© le menu

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 40 Minuten
 ZIEHEN LASSEN: ca. 4 Stunden
 FÜR 6 Personen

2 Auberginen, in ca. 1 cm dicken Scheiben
 2 rote Peperoni, in ca. 1 cm grossen
 Würfeln
 1 Zucchetti, in ca. 1 cm dicken Scheiben
 2 Zwiebeln, in Streifen
 3 Stängel Stangensellerie, in Stücken
 300 g Cherrytomaten
 5 EL Olivenöl
 40 g schwarze Oliven
 20 g Kapern, ab gespült, abgetropft
 ½ TL Salz
 Wenig Pfeffer
 1 dl Weissweinessig
 1 EL Zucker
 1 Bund Basilikum, zerzupft

www.lemenu.ch

ZUBEREITUNG

ZUBEREITUNG Gemüse einzeln nacheinander im heissen Öl goldbraun braten, herausnehmen, mit Oliven und Kapern mischen, würzen. Essig mit Zucker aufkochen, siedend heiss über das Gemüse giessen und zugedeckt ca. 4 Stunden ziehen lassen. Gelegentlich rühren, sodass das Gemüse gleichmässig mariniert wird. Zimmerwarm servieren, mit Basilikum anrichten.

Tipp 50 g Rosinen mit 1 dl Wasser und 1 dl Balsamico-Essig offen einköcheln, dann ebenfalls unter die Caponata mischen.