

Rezept

Auberginengemüse sizilianische Art

Ein Rezept von Auberginengemüse sizilianische Art, am 13.06.2026

Zutaten

4 Auberginen (etwa 1,2 kg)	Salz
1 große Zwiebel	2 Selleriestangen
etwa 150 ml Olivenöl	50-60 ml Weißweinessig
1-2 EL Zucker	1 EL Tomatenmark
40 g Kapern (möglichst aus Pantelleria)	Pfeffer, frisch gemahlen
70 g schwarze Oliven, entsteint	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4-6 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 95 kcal

Zubereitung

1. Die Auberginen waschen, Stielansatz entfernen, die Früchte grob würfeln, mit Salz bestreuen und in einem Sieb etwa 1 Std. abtropfen lassen.

2. Auberginenwürfel abspülen und mit Küchenpapier trockentupfen. Die Zwiebel schälen. Sellerie waschen und putzen, ebenso wie die Zwiebel fein würfeln.

3. In einem Topf oder einer großen Pfanne das Olivenöl erhitzen. Zwiebeln, Sellerie und Auberginen hinzufügen und bei starker Hitze braun rösten. Essig, Zucker, Tomatenmark und Kapern hinzufügen, salzen und pfeffern.

4. Die Oliven halbieren und ebenfalls hinzufügen. Das Ganze offen dickflüssig einkochen, dann abkühlen lassen. Das Auberginengemüse kalt servieren.