Rezept

Caponata Siciliana

Ein Rezept von Caponata Siciliana, am 12.10.2024

Zutaten

- **1** große Aubergine (etwa 350 g)
- **1** Zwiebel
- **2** Sardellenfilets in Öl
- **1 Stange** Staudensellerie
- **50 g** getrocknete Aprikosen
- **1 EL** Kapern
- 2-3 EL Pinienkerne
- 2-3 EL Weißweinessig
- feines Meersalz
- Twist-off-Gläser (sterilisiert)
- 4-6 EL Olivenöl
- **1** Knoblauchzehe
- **1** kleiner Zucchino (etwa 120 g)
- **1** gelbe oder orange Paprikaschote
- **10** entsteinte grüne Oliven
- **1 Dose** Tomaten (400 g Inhalt)
- **1 EL** hellbrauner Roh-Rohrzucker (z. B. Demerara)
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- ein paar Basilikumblätter

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt: 800-900 ml | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Die Aubergine waschen, putzen und in 2 cm große Würfel schneiden. 2-3 EL Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und die Auberginenwürfel darin bei mittlerer Hitze leicht bräunen. Aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

2. Zwiebel schälen und grob würfeln, den Knoblauch schälen und fein hacken. Sardellenfilets ebenfalls fein hacken. Zucchino, Sellerie und die Paprikaschote waschen und putzen. Zucchino etwa 1 cm groß würfeln, den Sellerie in ½ cm dicke Scheiben schneiden, Paprika 2 cm groß würfeln. Aprikosen etwa 1 cm groß würfeln, die Oliven in grobe Ringe schneiden und die Kapern fein hacken. Stielansätze der Tomaten entfernen, Tomaten hacken.

3. Das restliche Olivenöl in der Pfanne erhitzen. Darin die Zwiebel bei mittlerer Hitze andünsten, dann Zucchino, Sellerie und Paprikaschote einige Minuten mitdünsten und zuletzt den Knoblauch zugeben. Mit den Dosentomaten samt dem Saft ablöschen und Aprikosen, Oliven, Sardellenfilets, Kapern und die Auberginenwürfel zugeben. Unter gelegentlichem Rühren 10-15 Minuten köcheln lassen, dabei eventuell die Hitze reduzieren.

4. Zum Schluss die Pinienkerne unterrühren und die Caponata mit Zucker, Essig, Pfeffer und Salz abschmecken. Die Basilikumblätter in feine Streifen schneiden und unter die Caponata rühren. In die Gläser abfüllen, gut verschließen und bis zum Verschenken im Kühlschrank aufbewahren.