

## **Caponata**

Schmeckt ebenfalls wunderbar – frisch aus der Pfanne, also heiß, oder auch kalt, als Vorspeise, zum Beispiel an einem heißen Spätsommertag.

### ***Zutaten für vier bis sechs Personen:***

2 mittelgroße Auberginen  
3EL Olivenöl  
Salz  
Pfeffer  
1 große weiche Zwiebel  
4-5 Knoblauchzehen  
2-3EL Pinienkerne  
3-4 festfleischige reife Tomaten  
2TL Oregano  
2EL Zucker  
3-4EL Rotweinessig  
Basilikum

Die Auberginen in nicht zu kleine Würfel schneiden: etwa 3 Zentimeter Kantenlänge. Im heißen Öl in einer großen Pfanne langsam, aber geduldig braten, bis die Würfel rundherum schön gebräunt und innen gar sind. Salzen, pfeffern und beiseite stellen.

In derselben Pfanne die in feine Ringe gehobelte oder nicht zu fein gewürfelte Zwiebel andünsten, den grob gehackten Knoblauch hinzufügen und langsam schmurgeln, bis die Zwiebel weich ist. Die Pinienkerne dazugeben.

Inzwischen die Tomaten überbrühen, häuten, entkernen, würfeln, zu den Zwiebeln geben und schmelzen lassen. Alles mit Salz und Pfeffer würzen, zwischen den Handflächen zerriebenen Oregano unterrühren. Schließlich auch die Auberginenwürfel untermischen.

Die Gemüse jetzt an den Rand der Pfanne schieben, in der Mitte eine freie Fläche schaffen und die Hitze verstärken. In der leeren Mitte den Zucker schmelzen und richtig karamellisieren lassen. Bevor er zu dunkel wird, mit Essig ablöschen. Alles gründlich mischen und vom Feuer nehmen. Etwas durchziehen lassen, bevor serviert wird. Erst dann das fein geschnittene Basilikum darüber streuen.