

## Gemüsesalat sizilianisch (Caponata)

### Zutaten für 4-6 Personen (Vorspeise)

30	g	Rosinen	In warmem Wasser einweichen
500	g	Auberginen	Ungeschält würfeln, salzen und 20 Min. ziehen lassen, abspülen und trocken tupfen.
6	Zweige	Stangensellerie	Mitsamt schönem Grün in Stäbchen schneiden.
250	g	Tomaten	Schälen, entkernen und würfeln.
1		Zwiebel, gross	Schälen, halbieren und in Streifen schneiden.
200	g	Oliven, grün, entsteint	Halbieren
½	dl	Olivenöl	Erhitzen, Auberginenwürfel 8-10 Min. golden braten, herausnehmen
½	dl	Olivenöl	Beigeben, Stangensellerie und Zwiebel darin 4-5 Min. braten. Tomaten beigeben und kurz mitdünsten.
1	TL	Zucker	
¾	dl	Rotweinessig	
2	EL	Kapern	
3	EL	Pinienkerne	Zutaten mit abgetropften Rosinen und Auberginen beigeben. Mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen und nochmals 10 Min. dünsten.
1	Bund	Basilikum	In feine Streifen schneiden und befügen. Lauwarm oder ausgekühlt servieren (mit Fogacia).