

sizilianischer Gemüsetopf

Zutaten für 4 Personen:

3 Auberginen
Salz
75 g Rosinen
2 Zwiebeln
5 Stangen Bleichsellerie
500 g Tomaten
1 rote Paprika
1 handvoll Basilikum
6 EL Olivenöl
3 EL grüne Oliven
2 EL Kapern
5 EL Pinienkerne
6 EL weißer Balsamico-Essig
1 TL Zucker
¼ l Gemüsebrühe
Pfeffer, Paprika

Zubereitung:

Auberginen grob würfeln und in ein Sieb geben.
Mit Salz bestreuen, gut durchmischen und ca. 30 min ziehen lassen.
Zwiebeln halbieren und in Scheiben schneiden.
Bleichsellerie und Oliven klein schneiden.
Tomaten und Paprika in gleichmäßige Stücke schneiden.
Basilikum in Streifen schneiden.
Auberginen kurz abspülen und trocken tupfen.
In einem großen Topf die Auberginen in heißem Öl braten und diese herausnehmen.
Dann die Bleichsellerie darin 2 min andünsten.
Zwiebeln kurz mitdünsten.
Tomaten, Oliven, Paprika, Kapern und die Hälfte des Basilikums dazufügen und ca. 5 Minuten mitschmoren.
Rosinen, Auberginen, Essig, Zucker und Brühe zufügen.
Umrühren und ca. 10 Minuten auf leichter Stufe schmoren lassen.
Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken.
Mit den Basilikumstreifen bestreuen. Dazu passen Mini-Mozzarellakugeln.