

# Caponata mit Knoblauch-Baguette

**Für zwei Personen**

**Für die Caponata:**

250 g Roma-Tomaten	250 g Aubergine	1 Zwiebel
2 Zehen Knoblauch	50 g Staudensellerie	$\frac{1}{2}$ TL Zucker
25 g schwarze Oliven ohne Kern	1 TL Kapern	1 Bund Basilikum
4 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

**Für das Knoblauch-Baguette:**

$\frac{1}{2}$ Baguette	2 Zehen Knoblauch	100 g Butter
Olivenöl	Salz	

Für die Caponata Tomaten mit einem spitzen Messer kreuzartig einschneiden und mit kochendem Wasser überbrühen. Anschließend abschrecken, die Haut abziehen und das Tomatenfleisch grob würfeln. Zwiebeln und Knoblauch abziehen. Zwiebeln in Ringe schneiden und Knoblauch in Scheiben. Sellerie putzen und in Scheiben schneiden. Aubergine putzen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden.

In heißem Öl die Aubergine portionsweise braun braten und dabei mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier gut abtropfen lassen.

Im restlichen Öl Zwiebeln und Sellerie 5 min weich dünsten. Danach die Tomaten dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zucker dazugeben. Weitere 5 min garen und dabei regelmäßig rühren. Oliven grob hacken und mit Kapern zufügen. Knoblauch in den letzten 2 min hinzufügen. Basilikum waschen, Blättchen abzupfen und kleinschneiden.

Für das Baguette Knoblauch abziehen und fein hacken. Butter mit gehacktem Knoblauch und Salz glatt rühren. Baguette in zwei Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Scheiben mit Knoblauchbutter bestreichen und in einer Grillpfanne in Olivenöl anrösten.

Caponata auf Auberginenscheiben anrichten, Knoblauch-Baguette dazu reichen, mit Basilikum garnieren und servieren.

Angelika Strecke am 06. September 2016