

Caponata auf Bruschetta

Zubereitungszeit:

ca. 75 Min.

Zutaten für 10 Portionen

2 Auberginen
grobes Salz
2 kleine Zwiebeln
Olivenöl
2 Tomaten
30 Kalamata-Oliven
2 EL fein gehackte Basilikumblätter
2 EL Kapern abgetropft
2 TL Aceto Balsamico
2 TL fein gehackter Knoblauch
schwarzer Pfeffer
20 Scheiben rustikales Weißbrot
200g Ziegenfrischkäse



Zubereitung:

Aubergine quer in 1cm dicke Scheiben schneiden. Beidseitig gründlich mit Salz einreiben. In einem Durchschlag im Spülbecken 30min abtropfen lassen, um die Bitterstoffe zu entziehen. Anschließend gründlich waschen und abtupfen.

Zwiebeln quer in gut 1cm dicke Scheiben schneiden. Auberginen- und Zwiebelscheiben auf beiden Seiten dünn mit Öl bestreichen und in einer Pfanne anbraten bis beide eine gute, recht dunkle Farbe haben.

Die Gemüsescheiben etwas abkühlen lassen und grob würfeln. Die Tomaten entkernen und würfeln, die Oliven ebenfalls grob hacken. Basilikum, Kapern, Essig, Knoblauch, Pfeffer zufügen und alles gründlich mischen und abschmecken.

Die Brotscheiben mit etwas Olivenöl bestreichen und toasten bis diese knusprig sind. Den Ziegenkäse gleichmäßig auf den Röstbrotscheiben verteilen, mit Caponata belegen und die Bruschette zimmerwarm

Weinempfehlung:

Kochabend:

2. Okt, 2019 / Simon