ESSEN UND TRINKEN
Reisen durch Körper & Zeit

rem
Reiss-Engelhorn-Museen

Rezept

Caponata

ausgewählt vom Deutsch-Italienischen Freundeskreis Metropolregion Rhein-Neckar

Zutaten für 4 Personen

- Olivenöl
- 2 große Auberginen
- 1 kleine rote Zwiebel
- 5 mittelgroße Strauchtomaten
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Kapern in Salz, abgespült, eingeweicht und abgetropft
- 1 Hand voll *Olive taggiasche*
- 2-3 EL *Aceto balsamico*
- 1 gehäufter TL getrockneter Oregano
- 2 kl. Zweige Rosmarin
- 1 kleiner Bund frische glatte Petersilie
- Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung

Auberginen der Länge nach halbieren, in 2-3 Streifen und anschließend in 2-3 cm große Würfel schneiden, mit reichlich Olivenöl in eine große Pfanne geben, mit Meersalz und getrocknetem Oregano durchmischen und bei starker Hitze 5-6 Min. anbraten bis die Stücke ringsum eine goldgelbe Farbe angenommen haben. Feingehackte Zwiebel und Knoblauch hinzufügen und noch einige Minuten weitergaren. Kapern, Oliven, halbierte Tomaten und Rosmarin hinzugeben, Gemüse mit *Aceto balsamico* beträufeln und noch 15 Min. köcheln lassen, bis alles gar ist. Mit Meersalz und schwarzem Pfeffer würzen und mit gehackten Petersilienblättern überstreuen. Kann als Antipasto warm oder kalt gegessen werden.

Buon Appetito! / Guten Appetit!

Dieses Rezept hat für Sie ausgewählt: der Deutsch-Italienische Freundeskreis Metropolregion Rhein-Neckar anlässlich der Veranstaltung „Tafel der Nationen“ am 10. Mai 2025 im Rahmen der Sonderausstellung „Essen und Trinken. Reisen durch Körper & Zeit“, die bis 27. Juli 2025 in den Mannheimer Reiss-Engelhorn-Museen präsentiert wird.