



kochen.tv

## Caponata-Crostini



### Zutaten:

Bund  
200g  
  
200g  
  
500g  
10g  
  
Bund  
50g  
  
50g  
  
1

Frühlingszwiebel  
Peperoni rot  
Peperoni gelb  
Peperoni grün  
Aubergine  
(Viola wenn  
möglich)  
Tomaten  
Thymian  
Knoblauch,  
dünne Scheiben  
Basilikum  
Pinienkerne  
geröstet  
Weinbeeren  
Olivenöl  
Fleur de sel  
Baguette

### Zubereitung:

Frühlingszwiebeln und Peperoni in Streifen schneiden, Aubergine in Bâtonnetes (Stäbli) schneiden, Tomaten schälen (Schale einritzen, 10sec. in kochendes Wasser geben, im Eiswasser abschrecken und schälen) entkernen und achteln.

Auberginen im Olivenöl andünsten bis sie leicht braun sind. Peperoni, Knoblauch, Frühlingszwiebeln dazu geben und weiter dünsten. Thymian, Weinbeeren, gezupften Basilikum (etwas zur Dekoration zur Seite legen) und Tomaten dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Alles im Ofen bei 160° während ca. 20 min. weich schmoren. Auskühlen lassen und mit Olivenöl die Caponata kurz abbinden. Nochmals kühlen. In dieser Zeit die Baguettes in ovale lange Taler schneiden und im Ofen bei 180 Grad ca. 8min rösten.

Anschliessend die Caponatamasse aufs Crostini geben, mit frischem Basilikum dekorieren und abschliessend ein wenig Balsamicoreduktion darüber träufeln.

Rezept von Meta Hildebrand

