

AUBERGINEN UND ZUCCHETTI MIT TOMATEN-TATAR

Zutaten

- 4-5 EL Olivenöl
- 1 Aubergine
- 2 Zucchini
- Salz
- [Kampotpfeffer fermentiert](#)
- 400g Fleischtomaten
- 1,5 EL [Kapern, in Salz](#) eingelegt
- 2 in Öl eingelegte Dörrtomaten
- 4 Zweige glatte [Petersilie](#)
- 1 Frühlingszwiebel
- 1 EL Balsamicoessig
- 1/2 TL mittelscharfer Senf
- 2 EL Olivenöl

The logo for 'La Cucina' is written in a black, elegant cursive script. The letters are fluid and connected, with a prominent flourish under the 'C' in 'Cucina'.

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen. Das Ofenblech mit Backpapier belegen und dieses mit etwa 2 Esslöffeln den ersten Portion Olivenöl einpinseln.

Die Stielansätze von Aubergine und Zucchini entfernen und das Gemüse in knapp 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Gemüsescheiben mit Salz und Pfeffer würzen und nebeneinander auf das Backblech legen. Auf der Oberseite mit dem restlichen Olivenöl (2-3 Esslöffel) bestreichen. Das Gemüse im 220 Grad heißen Backofen auf der mittleren Rille etwa 20 Minuten backen, bis es schön gebräunt ist. Dabei nach gut der Hälfte der Zeit einmal wenden. Inzwischen die Tomaten waagrecht halbieren, entkernen und in sehr kleine Würfel schneiden. Die Kapern in ein Sieb geben, gründlich warm spülen, bis sich das Salz aufgelöst hat, dann auf Küchenpapier trockentupfen. Die Dörrtomaten ebenfalls trockentupfen. Beide Zutaten mit der Petersilie sehr fein, fast Muskat hacken. Die Frühlingszwiebel rüsten und mitsamt schönem Grün ebenfalls fein hacken. In einer Schüssel den Essig mit dem Senf, Salz und Pfeffer verrühren, dann die zweite Portion Olivenöl unterschlagen. Die Tomaten, die Kapernmischung und die Frühlingszwiebel beifügen und alles gut mischen. Das Tatar wenn nötig nachwürzen. Die Gemüsescheiben warm, lauwarm oder abgekühlt auf Tellern dekorativ anrichten und das Tomaten-Tatar in die Mitte geben. Dazu schmeckt Baguettebrot.