

# Tumbet / Mallorquinischer Gemüseauflauf

 [happy-mahlzeit.com/koch-shows/stadt-land-lecker/stadt-land-lecker-tumbet-mallorquinischer-gemüse-auflauf/](https://happy-mahlzeit.com/koch-shows/stadt-land-lecker/stadt-land-lecker-tumbet-mallorquinischer-gemüse-auflauf/)

## Zutaten:

- 4 Kartoffeln
- 1 Aubergine
- 1 Paprika
- 3 Zwiebeln
- 2 Karotten
- 1 Sellerieknolle
- Knoblauch
- Lorbeerblätter
- Thymian
- Rosmarin
- Basilikum
- dunkler Balsamico
- 1 Dose Tomaten
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl

## Zubereitung:

Zwiebeln, Karotten, Sellerie in Würfel schneiden und mit Knoblauch in Olivenöl anschwitzen. Mit etwas Balsamico ablöschen und die Dosentomaten hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer, Zucker würzen und leicht kochen lassen. Kurz vorm Ende Kräuter hinzugeben und langsam ziehen lassen. Das Ganze abschmecken und durch ein grobes Sieb passieren.

Während die Tomatensoße erneut köchelt, die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Die Aubergine ebenso in Scheiben und die Paprika in größere Würfel schneiden.

Einen Topf mit viel Olivenöl aufstellen und darin als erstes leicht die Paprika mit etwas Knoblauch frittieren, danach auch die Aubergine und als letztes die Kartoffeln darin angaren. Alles auf Küchenpapier gut abtropfen lassen und entfetten.

Nun alle Zutaten abwechselnd in einer Tonschale aufschichten. Tomatensoße darüber geben und bei 160°C Celsius für ca. 20 Minuten in den Ofen geben.

*Rezept: Gabriel Heuberger Muiños*

*Quelle: Stadt, Land, Lecker vom 9.6.2018 - Mallorca*

*Prominenter Koch: Christian Lohse*