

Stadt, Land, Lecker | Mallorquinischer Gemüse-Auflauf

Tumbet-Zutaten:

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

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 vor Ende Kräuter hinzugeben und langsam ziehen lassen. Das Ganze abschmecken und durch ein grobes Sieb passieren.

Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Aubergine ebenso in Scheiben, die Paprika in größere Würfel schneiden.

Einen Topf mit viel Olivenöl aufstellen und darin als erstes leicht die Paprika mit etwas Knoblauch frittieren, danach 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 und die Tomatensoße darüber geben.

Bei 160 °C Grad ca. 20 Minuten in den Ofen geben.

Rezept: Gabriel Heuberger Muiños

Quelle: Stadt, Land, Lecker vom 09.06.2018

