

## Escalivada mit Tortilla de Patatas (Ofengemüse)

Spanien (für 4 Personen)

### Zutaten:

- 1 grosse Aubergine
- 1 grosse Zucchini
- 1 grosse rote Peperoni
- ca. 15 getrocknete Tomaten
- Salz
- Pfeffer
- Thymian
- Sherry
- 1 Knoblauchzehe
- Olivenöl
- ggf. Pimenton de la Vera (geräuchertes Paprikapulver)

### Vorbereitung:

- Die Aubergine in ca. 5mm dicke Scheiben schneiden.
- Die Zucchini halbieren und längs in ebenfalls ca. 5mm dicke Streifen schneiden.
- Die Peperoni ausnehmen und in 2-3cm breite Streifen schneiden.
- Die getrockneten Tomaten fein hacken
- Alles Gemüse in einer grossen Schale mit Olivenöl, Salz und Pfeffer von Hand sehr gut einreiben.
- Das Gemüse auf einem oder zwei Backblechen verteilen und 20 Minuten bei 200°C Oberhitze im Backofen braten. Es soll leicht braune Stellen bekommen, aber nicht zu viel.
- Die Marinade in derselben grossen Schale herstellen aus Olivenöl, 1 grossen Schuss Sherry, getrockneten Tomaten, Thymian und ausgepresstem Knoblauch, Salz und Pfeffer. Mit einem Löffel alles gut vermischen und zerdrücken.

### Zubereitung:

- Das Gemüse aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Dann wieder in der grossen Schale mit der Marinade von Hand sehr gut mischen.
- In Servierformen geben. Gemischt oder pro Gemüse separat.
- Noch einige Zeit ziehen lassen. Im Winter im Ofen bei 80°C und im Sommer auch im Kühlschrank zum kalt essen.

### Tipp:

- Idealerweise mit einer Tortilla de Patatas kombinieren.
- Variante: Die Peperoni nicht mit den Tomaten marinieren, sondern mit etwas Öl, Salz, Pfeffer sowie geräuchertem Paprikapulver. Gibt einen interessanten Rauchgeschmack.

