

Tumbet (mallorquinischer Gemüsegratin)

Mallorca (für 4 Personen)

Zutaten:

- 450g Kartoffeln
- 1 grosse oder 2 kleine Auberginen (ca. 400g)
- 2...3 Peperonis (ca. 500g)
- 1 Zwiebel
- 3...4 Tomaten (ca. 400g)
- 2 Knoblauchzehen
- 800g Büchse gehackte Tomaten
- Salz
- Pfeffer
- 1 Prise Zucker
- ein Schuss Rotwein
- ein paar getrocknete Lorbeerblätter
- Olivenöl

Vorbereitung:

- Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden.
- Ebenso die Aubergine und Tomaten in ca. 0.5cm dünne Scheiben schneiden
- Die Peperoni rüsten und in Streifen schneiden.
- Die Zwiebel rüsten und in dünne Scheiben schneiden und in Ringe vereinzeln.
- Den Knoblauch klein schneiden.

Zubereitung:

- In einer grossen Bratpfanne Kartoffeln, Aubergine, Peperoni, Zwiebel und Tomaten hintereinander in reichlich Öl gut anbraten. Ggf. jeweils in 2 Durchgängen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Einzeln beiseitestellen.
- Den Knoblauch kurz im Öl andünsten und die gehackten Tomaten zugeben und einen Schuss Rotwein sowie die Lorbeerblätter. Diese Tomatensauce gut 10 Minuten köcheln, bis sie etwas eingedickt ist. Mit Salz, Pfeffer und wenig Zucker würzen.
- In einer eher hohen Auflaufform schichtweise Kartoffeln, Aubergine, Zwiebeln, Peperoni und Tomaten aufschichten.
- Zuoberst die Tomatensauce verteilen.
- Im Ofen bei 180°C ca. 20 Minuten backen.

Tipp:

- Ist ähnlich wie Ratatouille.
- Kann als Beilage zu Fleisch oder Fisch serviert werden oder alleine als Vegi-Menu mit Brot.
- Tumbet ist am nächsten Tag noch aromatischer. Deshalb wenn möglich am Vortag zubereiten.



Rodolfos

Lieblingsrezepte