

# Gemüse

## Tumbet (Mallorca)



### Zutaten:

#### *Holz:*

1 kg Tomate

#### *Feuer:*

Zitronenzesten von 1/2 Zitrone

Zitronen-Thymian

Rosenpaprika

#### *Erde:*

1 mittelgroße Aubergine

2 große Kartoffeln

2 rote Spitzpaprika

2 Zwiebeln

1 EL Agavensirup

Olivenöl

#### *Metall:*

Pfeffer

1 kleine rote Peperoni (nach Gusto)

#### *Wasser:*

Salz

1 EL Gemüsebrühe

### **Vorbereitung:**

Tomaten mit heißem Wasser überbrühen und die Haut entfernen, Paprika und Peperoni waschen, entkernen und in kleine Stücke schneiden,

Aubergine in dünne Scheiben schneiden, Backofen auf 170 Grad Umluft vorheizen (Backbleche vorher aus dem Backofen, Backpapier auslegen).

### **Zubereitung:**

#### **1. Tomatensoße herstellen:**

Zwiebel sehr klein schneiden und in einem Topf mit Olivenöl anbraten.

Die gehäuteten Tomaten dazugeben und kurz aufkochen lassen.

Agavensirup, Zitronenzesten, Gemüsebrühe hinzufügen und die Soße pfeffern und salzen. Danach die Soße mit einem Stabmixer pürieren und den Topf vom Herd nehmen.

#### **2. Auberginenscheiben auf dem**

Backblech verteilen mit Olivenöl bestreichen (Pinsel), dann gut salzen.

Nach ca. 20 Minuten Backbleche in den Backofen geben und die Auberginenscheiben ca. 25 Minuten im Backofen bräunen lassen.

#### **3. Kartoffeln schälen und in Scheiben**

schneiden. Pfanne auf den Herd stellen und Olivenöl erwärmen. Kartoffelscheiben hinzufügen und ca. 10 Minuten von beiden Seiten anbraten. Zitronen-Thymian, Rosenpaprika, Pfeffer und Salz beimischen. Kartoffel verteilt in eine Auflaufform legen.

4. Paprika und Peperoni in der gleichen Pfanne anbraten und danach auch pfeffern und salzen.

5. Auf die Kartoffeln die Auberginen legen, danach die Paprika und Peperoni verteilen. Zum Schluss die Tomatensoße hinzufügen und kontrollieren, dass diese auch alles gut durchdringt.

6. Für ca. 40 Minuten bei 170 Grad in den Backofen geben.

**Tipp:** schmeckt auch super kalt, hoffentlich bleibt etwas übrig!



**Quellen-Angabe:**  
© Sabine Leisentritt