



## Tumbet (Gemüse-Auflauf)

### **(Zutaten):**

300 g gekochte Kartoffeln  
4 Auberginen  
2 Zucchini in Scheiben geschnitten  
6 Paprikaschoten  
300 ml pürierte Tomaten  
100 ml Olivenöl  
4 gehackte Knoblauchzehen  
1 Lorbeerblatt  
1 Prise Zucker  
Pfeffer und Salz

### **Paso a paso (Schritt für Schritt):**

Das Gemüse waschen. Auberginen klein schneiden, etwas salzen und eine Stunde ziehen lassen. Vier Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Auberginen darin anbraten. Danach auf Küchentuch abtropfen lassen. Die Kartoffeln im selben Öl anbraten. Etwas Olivenöl in einem Topf erhitzen und zwei gehackte Knoblauchzehen darin glasig dünsten. Die pürierten Tomaten sowie das Lorbeerblatt hinzufügen und alles 20 min. köcheln lassen. Mit Pfeffer, Salz und Zucker abschmecken. Backofen auf 200°C vorheizen. Paprikaschoten in Streifen schneiden. Übriges Olivenöl mit restlichem Knoblauch erhitzen. Paprikaschoten und Zucchini darin schmoren lassen. Mit Pfeffer und Salz würzen. Kartoffeln, Paprikastreifen, Auberginen und Zucchini nacheinander in eine Auflaufform schichten. Zum Schluss Tomatensauce darüber gießen und den Auflauf rund zehn Minuten überbacken (Umluft: 180 °C, Gas: Stufe 4).