



## Tombet – Geschichtetes Gemüse

Tombet oder auch Tumbet wird gerne als mallorquinische Variante des französischen Ratatouille bezeichnet. Die Zutaten sind tatsächlich ähnlich, obwohl in alten Rezepten keine Zucchini verwendet werden, dafür aber Kartoffeln. Tombet-Gemüse wird nicht miteinander geschmort, sondern einzeln gebraten oder frittiert, in eine Tonform geschichtet und mit heißer Tomatensauce übergossen - ein herrliches Sommergericht, das man auch lauwarm essen kann und das sich gut als vegetarischer Hauptgang oder als Beilage zu Fisch und Fleisch macht.

Die mallorquinische Küche spart wie bei vielen traditionellen Gerichten auch hier nicht an der Verwendung von Öl. Ich tropfe die gebratenen Gemüse auf Küchenpapier ab und häute die Paprika für bessere Bekömmlichkeit.

### Für 4-6 Personen

40 Minuten

2 Auberginen (300 g)

Salz

2 rote Paprikaschoten (600 g)

etwa 170 ml natives Olivenöl extra, plus mehr zum Beträufeln

1 kleine Zwiebel (30 g)

400 g stückige Tomaten (aus dem Glas; oder passierte Tomaten)

1 Lorbeerblatt

frisch gemahlener Pfeffer

1 Prise Zucker

4 Kartoffeln (400 g)

500 ml Frittierfett (oder Frittieröl)

2 Zucchini (300 g; nach Belieben)

2 Knoblauchzehen

Auflaufform (© 30 cm)

## Zubereitung

Den Backofen auf 200°C vorheizen. Die Auberginen waschen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. In ein Sieb geben, mit 2 EL. Salz mischen und 20 Minuten ziehen lassen. Paprika waschen, mit 2 EL. Öl einreiben, auf ein Backblech legen und 15 Minuten im Ofen (Mitte) rösten, mit einem feuchten Küchentuch bedecken und abkühlen lassen. Paprika häuten, von Strunk und Kernen befreien, in breite Streifen schneiden, zusammen mit Salz und 2 EL Olivenöl in eine Schüssel geben, vermengen und warm halten.

Zwiebel schälen und fein würfeln. In einem Topf 3 EL Öl erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig schwitzen. Tomaten, Lorbeerblatt, Salz, Pfeffer und Zucker dazugeben und leicht köcheln lassen. Kartoffeln schälen und in 5 mm dünne Scheiben schneiden. Das Frittierfett in einem Topf auf 180°C erhitzen. Wenn an einem ins Fett gehaltenen Holzkochlöffel Bläschen aufsteigen, ist es heiß genug. Kartoffeln darin portionsweise goldbraun ausbacken, auf Küchenpapier abtropfen lassen und in der Auflaufform verteilen. Leicht salzen.

Die Zucchini putzen, waschen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Knoblauch andrücken. In einer Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen und Zucchini und eine Knoblauchzehe darin goldbraun braten, salzen, pfeffern und auf einem Teller warm halten.

Die Auberginenscheiben unter kaltem Wasser abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Etwa 8 EL Olivenöl und die restliche Knoblauchzehe in der Pfanne erhitzen, die Auberginenscheiben darin auf beiden Seiten goldbraun und weich braten, dann abtropfen lassen und auf den Kartoffeln verteilen.

Zucchini-scheiben und Paprika einschichten, dabei jeweils mit etwas Olivenöl beträufeln. Gemüse mit Tomatensauce übergießen, leicht andrücken und im ausgeschalteten, aber noch warmen Ofen 10 Minuten ziehen lassen. Tombet mit Olivenöl beträufelt servieren.