

Rezept

Mallorquinisches Tumbet



Quelle: Kartoffel-Marketing GmbH (bei Verwendung bitte angeben)

Zutaten für 4 Personen:

2 Auberginen	3 Knoblauchzehen
8 festkochende Kartoffeln	3 EL Olivenöl
2 Zucchini	1 TL Honig
4 rote Spitzpaprika	3 Lorbeerblätter
6 EL Olivenöl	2 Zweige frischer Thymian
Salz, Pfeffer	2 Zweige frischer Rosmarin
8 große Fleischtomaten	

Zubereitung:

Den Backofen auf 200 °C Umluft heizen. Die Kartoffeln waschen, schälen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Auberginen, die Zucchini und die Tomaten waschen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Spitzpaprika waschen, halbieren und entkernen.

Den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Kartoffel-, Auberginen- und Zucchini- und Paprikascheiben auf vier getrennte, mit Backpapier ausgelegte, Backbleche ausbreiten. Wer nicht so viele Backbleche hat, kann einfach ein oder zwei Backbleche, inklusive Backpapier, für die unterschiedlichen Gemüsescheiben wiederverwenden. Die Gemüsescheiben mit Olivenöl bestreichen, salzen und pfeffern. Die Kartoffeln mit gehacktem Rosmarin bestreuen.

Die Kartoffel-, Auberginen-, und Zucchinischeiben im Backofen 30 Minuten lang backen. Höchstens zwei Backbleche gleichzeitig in den Ofen geben, da sonst zu viel Feuchtigkeit entsteht und der Röstvorgang nicht so gut gelingt. Die Kartoffel- und Gemüsescheiben nach der Hälfte der Zeit wenden.

Die Paprikahälften nur 20 Minuten im Ofen garen und ebenfalls nach der Hälfte der Zeit wenden.

Den gehackten Knoblauch kurz auf mittlerer Hitze mit 3 Esslöffeln Olivenöl anrösten, Tomatenscheiben hinzugeben. Salz, Pfeffer, Honig, Thymian und Lorbeerblätter hinzufügen und 10 Minuten köcheln lassen.

Rezept

Die Gemüsescheiben in Schichten in die Auflaufform geben:

Auberginenscheiben (unten)
Zucchinisheiben
Paprikascheiben
Tomatensoße
Kartoffelscheiben (oben)

Mit Thymianblättchen dekorieren und servieren.

Das Rezept gibt es online unter folgendem Link:

<https://www.die-kartoffel.de/19-blog/rezepte/535-mallorquinisches-tumbet>

Weitere tolle Rezepte sowie Informationen und Tipps rund um die Kartoffel gibt es zudem unter www.die-kartoffel.de.

Über die KMG

Die Kartoffel-Marketing GmbH (KMG) wurde 2014 gegründet. Sie versteht sich als „Bündnis der Kartoffelprofis“ und repräsentiert die deutschen Speisekartoffelproduzenten und die Kartoffelhändler. Ihr Ziel ist es, die Verbraucher in Deutschland über die Vielseitigkeit und den hohen Wert der Kartoffel zu informieren. Zur KMG gehören der Deutsche Kartoffelhandelsverband e. V., die Bundesvereinigung Erzeugergemeinschaften Kartoffeln und der Verein Landvolk Niedersachsen – Landesbauernverband e. V. Projekte der KMG werden von der Landwirtschaftlichen Rentenbank unterstützt.

Experten-Interviews:

Wir arbeiten mit zahlreichen Experten aus dem Kartoffelanbau und aus der Kartoffelproduktion zusammen, die Ihnen für Interviews zur Verfügung stehen. Bitte wenden Sie sich gerne an uns.

Pressekontakt:

agentur05 GmbH | Christina Heibach
E-Mail: heibach@agentur05.de
Tel.: 0221 925454-816
Sachsenring 81 | 50677 Köln



rentenbank
gefördert von der
Landwirtschaftlichen Rentenbank