

## Hauptgericht

Für 4 Personen



### **Gemüsetopf Tumbet**

450 g Kartoffeln  
450 g Auberginen  
450 g Paprikaschoten, grün oder rot  
250 g Zwiebeln  
450 g feste Tomaten  
1 Knolle frischer Knoblauch  
Salz  
Schwarzer Pfeffer  
Olivenöl  
1 kleine Dose passierte Tomaten



### **Zubereitung**

1. Zwiebeln, Kartoffeln, Auberginen und Tomaten waschen und in recht dünne Scheiben schneiden, Paprika würfeln.
2. Das Gemüse in einer großen Pfanne nacheinander mit Olivenöl kräftig anbraten (die Tomaten ganz zum Schluss), mit Salz und Pfeffer würzen, beiseitestellen.
3. Knoblauch in dünne Scheiben schneiden, ebenfalls kurz anschwenken, dann die passierten Tomaten dazugeben und den Bratensatz loskochen.
4. Gemüse in zwei Gängen in eine Auflaufform schichten: die Hälfte der Kartoffeln, dann der Auberginen, Zwiebeln, Paprika, Tomaten, dann die jeweils zweite Hälfte.
5. Das fertig geschichtete Tumbet mit der Tomatensauce Übergießen und bei 180°C (Umluft) im Ofen für circa 25 Minuten backen. Ein Gericht, das sich auch am nächsten Tag gut aufwärmen lässt.
6. Weiß- oder Fladenbrot dazu stellen.

Arbeitszeit ca. 40 min   Koch-/Backzeit ca. 60 min   Gesamtzeit ca. 100 min  
Schwierigkeitsgrad: **mittel**

