

tumbet ...

... " mallorquinisches ratatouille "



eine absolute mallorquinische food ...  
super einfach ... sehr zeitaufwendig, wenn es denn eine delikatesse sein soll !

claro, es geht auch schnell & einfach :  
die geschnittenen gemüse in eine casserole schichten, tomatensauce obenauf  
& rein in den backofen !  
... so bekommt man es in den meisten fällen hier auf der inel  
& mehr oder weniger fein zubereitet bzw. abgeschmeckt !

meine gäste sagen, " so habe ich den tumbet noch niemals gegessen, sensationell !"

die sehr dünn geschnittenen gemüse, kartoffel, knoblauch & basilikum werden vorher knusprig  
frittiert ! dann entfettet, in einzelne timbalformen geschichtet & mit einer kräftig abgeschmeckten  
tomatensauce etwas begossen !

dann ca. 20min. im ofen, bei 180 grad fertig gebacken !

ein super schmaus ... zwar zeitaufwendig aber fein vorzubereiten & wenn die gäste kommen,  
einfach schieben & entweder als snack mit salat & brot oder als beilage zum fisch oder fleisch.

>>> tumbet zu allem kräftigem !

tumbet ...

aubergine  
rote zwiebel  
zucchini  
tomate  
kartoffel  
rote & grüne paprika  
knoblauch  
frisches basilikum

... wie oben beschrieben alles sehr dünn in scheiben schneiden, frittieren, entfetten  
& abwechselnd in eine form schichten . dabei ist es geschmackssache, wieviel von jedem !  
der eine möchte mehr kartoffel, die andere nicht soviel aubergine, viel oder wenig knoblauch ...

¡ bon profit !

---

jfk