

## Mallorquinischer Gemüseauflauf

1	Aubergine	in feine Scheiben schneiden, mit Salz* bestreuen und ca. 15 Min. ziehen lassen
1 kg	nicht zu feste Kartoffeln	) in feine Scheiben
2	Zucchini	) schneiden
2	rote Paprikaschoten	in Stücke schneiden
2	Knoblauchzehen	in kleine Stücke hacken

Nacheinander zuerst die Kartoffeln, dann die Aubergine in Olivenöl\* anbraten, zuletzt die Zucchinischeiben und die Paprikastücke dünsten. Alles mit

Salz\*

Pfeffer\*

Thymian\*, Rosmarin, Oregano\* oder einer mediterranen Kräutermischung\* und dem gehackten Knoblauch würzen.

Nun das Gemüse nacheinander in Lagen in eine Auflaufform schichten.

## Zutaten für die Soße

1	Knoblauchzehe	hacken und in
1 EL	Olivenöl*	dünsten
2 Ds.	Tomaten in Stücken	)
1	Lorbeerblatt*	) dazugeben
1 TL	Zucker*	) und mit
	Salz*	
	Pfeffer*	würzen und ca. 20 Min. köcheln lassen, über das geschichtete Gemüse verteilen.

Bei 180° auf mittlerer Schiene ca. 30 Min. schmoren.

**TIPP:** Schmeckt auch aufgewärmt am nächsten Tag noch sehr gut.