

---

---

**Typ:** Gemüse

**Quelle:** Zeit Magazin

\*\*\*\*

**Bemerkungen:** Man könnte eine ganze Kochkolumne ausschließlich mit italienischen Rezepten machen — es hätte niemand das Gefühl, es fehlte etwas, so sehen Italiener das, und ich glaube, es stimmt sogar. Zugegebenermaßen ist an diesem Gericht nur der Parmesan italienisch. Aber es stammt aus dem Kochbuch 'Die echte italienische Küche,' das vor 26 Jahren erschienen ist und sich laut Verlag über eine Million Mal verkauft hat. Wie echt diese Küche ist, kann ich nicht beurteilen, aber das Kochbuch gehört trotz riesigen Angebots in den Buchhandlungen immer noch zu meinen liebsten. Es kommt aus einer Zeit, als es offenbar genügte, einfach was Nettes vor sich hin zu kochen, mal mit etwas mehr Aufwand, mal ohne, mal mit Fleisch, mal ohne, mal gesund, mal nicht so gesund. Was Essen betrifft, wirkt so viel Ausgewogenheit heute so schön arglos.

Dieser Auflauf ist als Beilage zu geschmortem Fleisch gedacht, aber da Kartoffeln allein ja heute auch schon als Sünde gelten, kann man auch einfach nur einen grünen Salat dazu essen.

**Zutaten:** für 4 Personen:

500 g Kartoffeln,  
400 g Pfifferlinge,  
1 Handvoll Petersilienblätter,  
50 g Semmelbrösel,  
50 g Parmesan (frisch gerieben),  
Salz, Pfeffer,  
etwas Olivenöl

**Rezept:** Die Kartoffeln schälen und in 3 mm dicke Scheiben schneiden oder hobeln. Pilze putzen, größere Exemplare eventuell halbieren. Die Petersilie fein hacken, mit Semmelbröseln und Parmesan vermengen. Die Mischung großzügig salzen und pfeffern.

Eine Auflaufform mit Olivenöl ausstreichen. Mit einer Schicht Kartoffelscheiben auslegen. Diese salzen und mit der Kräutermischung bestreuen, darauf eine Schicht Pilze geben. Wieder salzen und etwas von der Kräutermischung darüber streuen. Es folgt wieder eine Schicht Kartoffeln. Nach diesem Prinzip weiter vorgehen, mit einer Schicht Kartoffeln abschließen. Etwas geriebenen Parmesan darüberstreuen.

Ungefähr eine Stunde lang bei 180 Grad Ober- und Unterhitze im Ofen backen.