

## Reis-Kartoffel-Auflauf mit Miesmuscheln

VORBEREITEN

20  
Min.

ZUBEREITEN

80  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 6 Portionen

650 g Risotto-Reis  
2 kg Kartoffeln  
1,5 kg Miesmuscheln  
1 große Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
300 g Kirschtomaten  
100 g Pecorino  
1 Bund Petersilie  
Salz und Pfeffer  
Olivenöl  
2 Esslöffel Paniermehl  
Gemüsebrühe (nach Belieben)

**Besonderes Zubehör**  
Auflaufform (22 x 10 cm)

Er sieht aus wie ein klassischer Kartoffel-Auflauf. Doch die Kruste aus Parmesan und Paniermehl, Kirschtomaten und Miesmuscheln machen dieses Ofengericht zu einem besonderen. Dieser Auflauf wird dich erstaunen, denn unter der knusprigen Hülle wartet ein cremiger Kern.

Dieses Gericht stammt aus Apulien, einer Region im Süden Italiens. Einheimische nennen es „Tiella“. Das ist

zum einen die Bezeichnung für die runde und tiefe Backform aus Ton, in der es traditionell gebacken wird. Der Begriff ist aber auch ein Wortspiel, das auf den spanischen Ursprung des Rezepts Bezug nimmt. Die „Tiella“ ist die italienische Version der „Paella“. Die östlichste und längste Region Italiens wurde im Laufe der Geschichte von vielen Völkern beherrscht, unter anderem von den Spaniern. Deswegen vermischen sich in der Küche Apuliens die Traditionen verschiedener Nationen. Das Ergebnis sind Gerichte, die das Beste aus mehreren Welten vereinen.

Jede Familie hat ihr Geheimrezept für diesen Auflauf, aber die Grundzutaten sind immer Reis, Kartoffeln in dünnen Scheiben, saftige Kirschtomaten und Reis. Bei diesem Rezept kommt gleich alles roh in einen Topf - so geht die Vorbereitung ruckzuck!

Die Apulier sind sehr stolz auf dieses Gericht, das man übrigens auch kalt essen kann. Perfekt für ein Picknick ,einen Tag am Meer oder jeden anderen Anlass, zu dem man mit wenigen Zutaten die ganze Familie satt machen möchte.

- 1 -

Miesmuscheln waschen und mit einem spitzen Gemüsemesser öffnen. Nur die Hälften mit dem Muskel verwenden.

- 2 -

Backofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen.

- 3 -

Kartoffeln und Zwiebeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Petersilie waschen und hacken. Knoblauch schälen und fein hacken. Pecorino reiben.

## Reis-Kartoffel-Auflauf mit Miesmuscheln

- 4 -

Auflaufform mit Olivenöl einstreichen. Eine Schicht Kartoffeln und eine Schicht Tomaten in die Form geben. Mit etwas Petersilie und Pecorino bestreuen. Miesmuscheln darauf verteilen und mit Reis bedecken. Mit einer weiteren Schicht Kartoffeln und Tomaten abschließen. Mit restlicher Petersilie, restlichem Pecorino und Paniermehl bestreuen und restliche Miesmuscheln darauflegen.

- 5 -

Mit Gemüsebrühe übergießen und mit Alufolie abdecken. Im heißen Ofen 60-70 Minuten backen.

- 6 -

Alufolie entfernen und Backofen auf Grillfunktion umstellen. Auflauf erneut so lange backen, bis er eine knusprige Kruste bekommt.