

# Thunfisch-Pie



1 kg	festkochende Kartoffeln		
1	Zwiebel		
1 EL	Öl	1	Bio-Zitrone
400 g	TK-Blattspinat	2 EL	Butter
	Salz	2 EL	Mehl
	Pfeffer	600 ml	Milch
2 Dose(n) (à 185 g)	Thunfisch	150 g	geriebener Emmentaler

## Zubereitung

- 1 Kartoffeln mit Schale ca. 20 Minuten kochen. Zwiebel schälen, würfeln, in Öl andünsten. Spinat und 80 ml Wasser zugeben, ca. 6 Minuten garen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Thunfisch abtropfen lassen. Zitrone waschen, abtrocknen, Schale fein abreiben.
- 2 Ofen vorheizen (E-Herd: 180 °C/Umluft: 160 °C/Gas: siehe Hersteller). Butter erhitzen und Mehl darin anschwitzen. Unter Rühren mit Milch ablöschen, aufkochen und ca. 3 Minuten köcheln. Thunfisch, Zitronenschale und Hälfte Käse zufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 3 Kartoffeln abgießen, abschrecken, pellen und in Scheiben schneiden. Spinat ausdrücken. Beides mit Soße in eine Auflaufform schichten. Mit Rest Käse bestreuen und ca. 20 Minuten im heißen Ofen backen.