

# 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.