

# Bunter Kartoffel - Thunfisch Auflauf



## Zutaten für 4 Personen:

100 g Zwiebeln, gewürfelt  
2 Dosen Thunfisch, im eigenen Saft  
1 Dose Mais  
175 g Paprika  
100 g Erbsen  
2 EL Olivenöl  
850 g Kartoffeln gekocht, in dünnen  
Scheiben  
150 g Joghurt  
100 ml Milch  
1 Ei  
1 EL Petersilie, gehackt  
4 TL Röstzwiebeln  
75 g Gratinkäse

## Zubereitung:

Ofen auf 200 Grad vorheizen.

In einer beschichteten Pfanne einen Esslöffel Olivenöl erhitzen, die Zwiebeln darin glasig dünsten und nach und nach den Thunfisch, das restliche Gemüse und die Petersilie zufügen, alles kurz anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Pfanne vom Herd nehmen.

Eine Auflaufform mit dem zweiten Esslöffel Olivenöl auspinseln. Den Boden mit einem Drittel der Kartoffelscheiben belegen, diese ganz leicht salzen und pfeffern. Die Hälfte der Gemüse-Thunfisch-Mischung darauf verteilen, mit einem weiteren Drittel der Kartoffeln belegen, würzen, dann die zweite Hälfte des Gemüses darauf, mit dem Rest der Kartoffeln abschließen und nochmals leicht würzen.

Das Ei mit der Milch und dem Joghurt verschlagen, mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken und über dem Auflauf verteilen. Mit Gratinkäse und Röstzwiebeln bestreuen und goldgelb überbacken (etwa 30 Minuten).