

Thunfischgemüse mit Kartoffelkruste bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

400 gr Dosentomaten, 400 gr Thunfisch aus der Dose, 1 gelbe Paprikaschote, 2 mittelgroße Zucchini, 1 mittelgroße Zwiebel, 2 Kartoffeln, 200 gr geriebenen Goudakäse, 2-3 Esslöffel Olivenöl, Salz, Pfeffer, Kräuter der Provence nach Belieben, 3 Spritzer Worcestersauce.

Die Vorbereitungen:

Backofen auf 210° C (Ober - Unterhitze) vorheizen.

Dosentomaten zerkleinern, Stielansätze entfernen.

Zwiebel, Paprikaschote und Zucchini würfeln.

Kartoffeln grob reiben (Röstireibe).

Die Zubereitung:

Zwiebel, Paprika und Zucchini unter Rühren in einer großen Pfanne im Olivenöl ca. 3 Minuten anbraten. Zerkleinerte Tomaten mit Saft dazu geben, mit den Geürzen würzen und nochmals 3 Minuten ohne Deckel köcheln lassen.

Den zerpfückten Thunfisch dazu geben, umrühren.

Das Thunfischgemüse in eine große Auflaufform geben.

Die geriebenen Kartoffeln ausdrücken, mit 1 Prise Salz und Pfeffer würzen und mit dem geriebenen Käse vermischen.

Kartoffel - Käse - Masse über das Thunfischgemüse geben und ca. 35 - 45 Minuten (je nach Backofen) backen.