

Rezept

Kartoffelauflauf mit Thunfisch

Ein Rezept von Kartoffelauflauf mit Thunfisch, am 24.01.2025

Zutaten

600 g vorwiegend festkochende Kartoffeln	3 Tomaten
100 g Thunfisch im eigenen Saft (aus der Dose)	2 EL Tomatenmark
250 ml Gemüsebrühe	50 ml trockener Weißwein
3 EL Olivenöl	1 1/2 TL Kräuter der Provence
Salz	schwarzer Pfeffer
2 EL Kapern	100 g Ciabattabrot
1 hart gekochtes Ei	etwas gehackte Petersilie

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min
Pro Portion Ca. 540 kcal

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben hobeln. Die Tomaten kreuzweise einritzen, mit kochendem Wasser übergießen, kurz stehen lassen, kalt abschrecken, häuten und die Stielansätze herausschneiden. Die Tomaten in dünne Scheiben schneiden.
2. Den Thunfisch abtropfen lassen, fein zerpflücken und in eine Schüssel geben. Tomatenmark mit Brühe, Wein, 1 EL Olivenöl und Kräutern der Provence zu einer Sauce verrühren und den Thunfisch untermischen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer herzhaft abschmecken.
3. Eine Auflaufform mit 1/2 EL Olivenöl fetten. Die Hälfte der Kartoffeln einschichten. Darauf die Tomatenscheiben legen, 1 EL Kapern aufstreuen. Mit der Hälfte der Thunfischsauce begießen. Die übrigen Kartoffeln darauf verteilen, mit der restlichen Sauce übergießen und mit den übrigen Kapern bestreuen.
4. Den Backofen auf 200° vorheizen. Das Brot klein würfeln, im übrigen Öl wenden und über die Kartoffeln streuen. Die Form mit Alufolie schließen und den Auflauf im Ofen (Mitte, Umluft 180°) etwa 60 Min. garen. Die Folie abnehmen und den Auflauf in 30 Min. fertig garen. Das Ei pellen, in Scheiben schneiden und den Auflauf damit garnieren. Die Petersilie darüberstreuen.