

## Shepherd's Pie aus der rechteckigen Ofenhexe

### Zutaten:

2 Zwiebeln  
4 Möhren  
2 EL Öl  
1 kg Rinderhackfleisch  
300 g Erbsen  
2 EL Mehl  
200 ml Rotwein  
200 ml Gemüsebrühe  
4 EL Tomatenmark  
4 EL Worcestersauce  
Salz, Pfeffer, Thymian  
1 kg mehlig kochende Kartoffeln  
250 ml warme Milch  
Salz, Muskat  
2 EL Butter  
würziger Cheddar, gerieben



### Zubereitung:

Zwiebel und Möhren schälen und in kleine Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und Gemüse darin anbraten, bis die Zwiebel glasig ist. Hackfleisch dazugeben und mitbraten. Erbsen hinzufügen. Mehl darüber streuen und Tomatenmark dazugeben.

Mit Rotwein und Brühe ablöschen. Mit Worcestersauce, Salz, Pfeffer und Thymian abschmecken.

Kartoffeln schälen, kleinschneiden und weichkochen. Abgießen, warme Milch dazugeben und kräftig stampfen. Mit Salz und Muskat abschmecken und die Butter hinzufügen.

Backofen auf 200°C Ober-Unterhitze vorheizen. Rechteckige Ofenhexe einfetten. Hackfleischmasse hineingeben und mit dem Püree bedecken. Zum Schluss noch etwas geriebenen Cheddar darüberstreuen und im Backofen 30-40 Minuten bräunen.

Dazu schmeckt ein grüner Salat.

**Verwendete Produkte:** rechteckige Ofenhexe, Edelstahl Antihaf Pfannenbräter (30 cm), grobe Reibe, Kartoffelstampfer, Packs an! Silikonhandschuhe, Kuchengitter

**Sevi**  
bäckt und köchelt

Severine Schmid  
Weidenstraße 8  
74182 Obersulm

**pampered|chef**  
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN