

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 Antihalt Pfannenbräter (30 cm), grobe Reibe, Kartoffelstampfer, Packs an! Silikonhandschuhe, Kuchengitter

Sevi
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN