

Shepards Pie mit Kartoffel-Püree

Ausländische Küche » Irisch&Englische Küche

Zutaten (4-6 Personen)

- » 250g Champignons
- » 750g Hackfleisch
- » 1-2EL Öl
- » 1 gr. Zwiebel(n)
- » 2-3 Knoblauchzehe(n)
- » Salz
- » Pfeffer
- » Paprika-Pulver (edelsüß)
- » 250ml Milch
- » 2 Beutel Kartoffel-Püree
- » Muskat
- » 15g Butter/Margarine
- » 1-2EL Tomatenmark
- » 1 Prise Zucker
- » 75g ger. Cheddar-Käse
- » 1/2 Bd. Schnittlauch

Bewertung



Beschaffung

guten Supermarkt



Kosten

11-15€



Zubereitungszeit

31-60min

Zubereitung

1. Champignons nach Belieben halbieren oder vierteln. Hack zerbröseln. Öl erhitzen, Hackfleisch und Champignons darin unter Wenden anbraten. Zwiebel grob würfeln. Knoblauch hacken. Zwiebel und Knoblauch zum Hack geben, mit anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.

2. 750ml Wasser und Salz aufkochen lassen. Topf von der Kochstelle nehmen, Milch zugießen, Püleepulver einrühren und 1min ruhen lassen. Nochmals durchrühren. Mit Salz, Muskat und Butter abschmecken.

3. Tomatenmark unter die Hackmasse rühren. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Paprika abschmecken. In eine gefettete Auflaufform geben. Püree darauf verteilen. Mit Käse bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 175°C ca. 15min backen.

4. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Auflauf aus dem Ofen nehmen und mit Schnittlauch bestreut servieren.

Nährwerte: 430kcal/E33g/F21g/KH26g pro Portion

angelegt am: 13.09.2002

Rezept-Nr: 141

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke