



Hackfleischauflauf mit Kartoffel-Käse-Haube



Zutaten

Menge	
2 EL	Tomatenmark
1 EL	Öl
125 ml	Milch
	Salz
200 ml	Rinderbrühe
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
100 g	Cheddar-Käse
500 g	Kartoffeln, mehlig kochend
1	Zwiebel
20 g	Butter
	Muskat
1 EL	Speisestärke
2 EL	Worcestershire-Soße
1	größere Möhre
150 g	TK Erbsen
500 g	Rinderhack

Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 40 Min. + 25 Min. Backzeit

pro Portion: 2506 kJ, 599 kcal, 38,8 g Kohlenhydrate, 39,2 g Eiweiß, 33,9 g Fett, 110 mg Cholesterin, 5,4 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: € €

Zubereitung

Der Shepherd's Pie oder auch Cottage Pie kommt ursprünglich aus Großbritannien und Irland und ist ein super leckerer Hackfleischauflauf. Das Beste daran ist aber wohl die knusprige Kartoffel-Käse-Haube! Unser Shepherd's Pie ist wirklich super schnell gemacht und das Rezept ist echt easy! Falls du also noch ein leckeres Rezept für die kalten Tage suchst, ist unser Shepherd's Pie genau das richtige Rezept für dich! Probier's mal aus, so geht's:

Step 1:

Zuerst kannst du die Kartoffeln schälen, grob würfeln und in Salzwasser weichkochen. Anschließend die Kartoffeln abgießen und im Topf ausdampfen lassen.

Step 2:

Während die Kartoffeln kochen, kannst du schon mal die Soße machen. Die Möhre und die Zwiebel schälen und beides fein würfeln. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und das Hackfleisch darin krümelig braten. Dann die Karotten- und Zwiebelwürfel dazugeben. Die Mischung salzen und pfeffern, dann das Tomatenmark dazugeben und die Speisestärke dazusieben. Alles mit der Brühe ablöschen und für ca. 5 Minuten köcheln lassen. Die Soße kannst du nun mit Salz, Pfeffer und Worcestershiresauce würzen.

Step 3:

Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Milch, Butter, Salz, Pfeffer und Muskat zu den Kartoffeln dazugeben und alles mit dem Stampfer zu Kartoffelbrei verarbeiten. Dann kannst du die Fleischsoße mit den Erbsen vermischen und in eine Auflaufform geben. Den Kartoffelbrei darauf verteilen. Den Käse raspeln und auf der Kartoffelmasse verteilen. Den Pie für ca. 25 Minuten im Backofen goldbraun backen.