Hackfleischauflauf mit Kartoffelbreihaube (Shepherds Pie)

40 Min		90 Min
ZUBEREITUNGSZEIT		GESAMTZEIT

Zutaten für 5 Portionen

- 500 g Hackfleisch
- 700 g Kartoffeln (für Kartoffelbrei)
- 1 Möhre
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Weizenmehl
- 1 Zucchini (kleine)
- 3 EL Tomatenmark
- 100 g geriebener Käse (Cheddar)
- 200 ml Gemüsebrühe
- 50 g Erbsen
- Oregano
- Salz
- Muskat
- Olivenöl
- 30 g Butter

Shepherds Pie selber machen - so gehts:

1. Schäle die Kartoffeln, halbiere sie und bringe sie in Salzwasser zum Kochen. Wenn sie weich sind, gießt du sie ab und pürierst sie mit Milch zu einem feinen Kartoffelbrei. Schmecke ihn mit Salz und Muskat ab.
2. Nun schälst du die Zwiebel, schneidest sie in kleine Würfel und brätst sie in einer großen Pfanne in Olivenöl an.
3. Schäle außerdem die Möhre, die Knoblauchzehe und die Zucchini oder das andere Gemüse, das du gern verwenden möchtest. Schneide es in Gemüsewürfel und gib sie zu den angeschwitzten Zwiebeln. Dünste sie für einige Minuten mit und füge dann das Rinderhackfleisch zu.
4. Brate das Hackfleisch mit dem Gemüse an, bis es krümelig wird.
5. Dann bestäubst du es mit dem Mehl und fügst das Tomatenmark zu. Rühre kräftig um und lass alles zuammen etwas anrösten.
6. Lösche die Gemüse-Hackfleischpfanne dann mit der Gemüsebrühe ab, füge den Oregano zu und lass sie für einige Minuten köcheln.
7. Heize den Backofen nun auf 200°C Ober- und Unterhitze vor.
8. Nimm dir eine große Auflaufform und verteile die Hackfleischsoße darin. Dann bestreust du sie dünn mit geriebenem Cheddarkäse.
9. Als nächstes verteilst du den Kartoffelbrei als Haube darauf. Das kannst du freestyle mit

einem Löffel machen oder – etwas aufwändiger – mit einer Spritztülle hübsch drauf spritzen.
10. Gib dann einige kleine Butterstückchen obendrauf und streue dünn noch etwas Cheddarkäse drauf.
11. Dann geht es für ca. 20 Minuten in den Backofen. Deine Kartoffelbreihaube sollte am Ende fest und leicht knusprig sein. (Die genaue Backzeit richtet sich nach der Festigkeit deines Kartoffelbrei.)

Nährwerte pro Portion: 552 kcal | KH 34,4 g | E 30,1 g | F 34,2 g