

Sheperd's Pie

Für eine große Auflaufform (ca. 23 cm groß)

Zutaten

Linsenfüllung:

½ EL Pflanzenöl

2 Zwiebeln

3 Karotten

2 Stangen Sellerie

Gewürze (Thymian, Rosmarin)

Salz & Pfeffer

2 EL Tomatenmark

2 EL Sojasauce

1 EL Balsamico Essig

100 ml Gemüsebrühe

230 g trockene Linsen (grün
oder braun)

Kartoffelpüree

1 kg Kartoffeln (vorwiegend
festkochend)

60 ml Milch

2 EL Öl oder Butter

Muskatnuss

200 g Käse (z. B. Emmentaler)

Zubereitung

Für die Linsenmischung die Linsen kochen. Währenddessen Knoblauch und eine Zwiebel hacken und Karotten und Sellerie in kleine Würfel schneiden.

Etwas Öl in einer Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen. Knoblauch, Zwiebel, Karotten, Sellerie und alle Gewürze für etwa 10 Minuten anbraten, bis alles goldbraun ist. Dann Sojasauce, Tomatenmark und Balsamico Essig hinzugeben und umrühren.

Die Champignons und die übrige Zwiebel hacken. Beides in einer separaten Pfanne scharf anbraten. Anschließend mit den gekochten Linsen und der Brühe zum restlichen angebratenen Gemüse geben. Zum Kochen bringen und köcheln lassen, bis es etwas eingedickt ist. Das dauert ca. 5-7 Minuten.

Für das Kartoffelpüree die Kartoffeln schälen und anschließend in 1 cm große Stücke schneiden. Die geschnittenen Kartoffeln in einem großen Topf mit Salzwasser geben, zum Kochen bringen und bei mittlerer Hitze für 15 Minuten kochen, bis sie gar sind. Das Wasser danach abgießen. Die Kartoffeln dann mit einem Kartoffelstampfer oder einer Kartoffelpresse zerdrücken. Wenn alle Kartoffeln zerstampft sind, Butter und Milch dazugeben und alles gut verrühren. Abschließend mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Ofen auf 180°C Umluft vorheizen. Käse in eine separate Schale reiben.

Die Linsenmischung in eine ofenfeste Auflaufform geben. Alles mit dem Kartoffelpüree bedecken. Mit einer Gabel können in die Kartoffelhaube Muster „gemalt“ werden. Zum Schluss Käse rüber streuseln.

Den Sheperds Pie für ca. 15 Minuten im Ofen backen. Zum Schluss kann die Grillfunktion des Ofens genutzt werden – dann wird die Kartoffelschicht besonders knusprig.

Guten Appetit!