

Shepard's Pie

Rezept für 4 Personen



Zubereitung

Zutaten Füllung

Ca. 600 g Reste von Bolognesesauce
Gemüse (z.B. rote Zwiebeln, Rübli, Stangensellerie)
1 EL Olivenöl
Gehackte Kräuter (Peterli, Rosmarin)

Zubereitung Füllung

Das Gemüse würfeln. Olivenöl in einem Topf erhitzen, Gemüse dazugeben und andünsten. Die Bolognesesauce dazugeben, zugedeckt köcheln lassen bis das Gemüse fast weich ist. Mit den Kräutern, Salz und Pfeffer abschmecken. Es sollte nicht zu wässrig sein, sonst etwas Flüssigkeit abgiessen (und auffangen).

Zutaten Kartoffelpüree

1,3 kg mehlig kochende -Kartoffeln, geschält und
in Stücke geschnitten
2 EL Butter
60 g geriebener Käse (Greyerzer)
30 g Paniermehl
Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung Kartoffelpüree

Kartoffeln in Salzwasser weich kochen, abschütten und ausdampfen lassen. Die Butter und die Hälfte des Reibkäses dazugeben und zerstampfen. Abschmecken und komplett auskühlen. Auch möglich mit übrig -gebliebenem Kartoffelstock.

Eine Form (18x25cm) mit etwas Olivenöl einfetten. Die Hälfte der Semmelbrösel darin verteilen. Die Hälfte der Kartoffelmasse in die Form drücken, Boden und Rand 1 cm dick auskleiden.

Die Füllung darin verteilen. Mit der restlichen Kartoffelmasse bedecken und den Rand gut versiegeln. Mit dem restlichen Reibkäse und Semmelbrösel bestreuen. Mit etwas Öl beträufeln und bei 180 Grad ca. 50 Minuten knusprig backen.

Finish

Die aufgefangene Sauce aufkochen und abschmecken, separat dazu servieren. Je nach Saison noch ein Gemüse (z.B. Erbsen) dazu reichen.