Shepherd's Pie

Zeit gesamt
35min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, mehligkochend	1 kg
Salz	
Zwiebeln, gelb	1 St.
Frühlingszwiebeln	1 Bund
Paprika, grün	2 St.
Knoblauchzehen	1 St.
Öl	2 EL
Rinderhackfleisch	600 g
Gemüsebrühe	100 ml
Senf	2 TL
Pfeffer, schwarz	
Milch	100 ml
Petersilie, frisch	10 g

Zubereitung

1. Backofen auf 220 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Kartoffeln waschen, schälen und würfeln. In einem Topf mit Salzwasser bedeckt aufkochen und zugedeckt auf mittlerer Stufe ca. 15 Min. köcheln.

2. Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln. Frühlingszwiebeln waschen, Wurzelenden entfernen und in Ringe schneiden. Paprika waschen, halbieren, Strunk und Kerne entfernen und würfeln. Knoblauch schälen und fein hacken.

3. In einer Pfanne Öl auf hoher Stufe erhitzen und Hackfleisch darin ca. 2 Min. scharf anbraten. Gemüse zugeben und nochmals ca. 3 Min. braten. Mit Brühe ablöschen, Senf einrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 5 Min. auf niedriger Stufe köcheln.

4. Inzwischen Kartoffeln abgießen. Kartoffeln im Topf mit Milch und einem Kartoffelstampfer fein stampfen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Hackfleischmasse in eine Auflaufform geben und glatt streichen. Kartoffelpüree darüber verteilen und erneut glatt streichen. Shepherd's Pie im Ofen auf oberster Schiene ca. 15 Min. goldbraun backen.

5. Währenddessen Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und grob hacken. Shepherd's Pie aus dem Ofen nehmen, auf Tellern anrichten und mit Petersilie bestreut servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	559 kcal
Kohlenhydrate	53 g
Eiweiß	38 g
Ballaststoffe	7 g
Fette	21 g