

Shepherds Pie für 4 Personen

Einen Kartoffelbrei aus ca. 800 g Kartoffeln und 250 ml Milch kochen.

In der Zwischenzeit:

300 g Tartar
1 kleingewürfelte Zwiebel

mit einem Schuß Mineralwasser krümelig anbraten. Würzen mit Salz und Pfeffer. Dazu kommen dann:

1 EL Tomatenmark
1 EL Senf
1 Paket passierte Tomaten
ein paar Tropfen Worcestersauce

Die Sauce abschmecken und in eine große Auflaufform füllen. Darauf kommt Gemüse nach Wahl, z.B. 250 g frische, in Scheiben geschnittene Champignons, 1 Dose Mais und 100 g Erbsen. Anschließend das fertige KaPü darüber füllen und mit 60 g geriebenem Parmesan überstreuen. Im Backofen bei 200 Grad ca. 20 Minuten überbacken, bis der Käse schön geschmolzen ist. Vor dem Servieren Petersilie darüber streuen.

Eine Portion dieses Shepherd Pie hat ca. 5,75 Punkte!