

Chase's herzhafter Shepherd's Pie mit Hackfleisch und käsigem Kartoffelpüree

40 – 50 Minuten • 1117 kcal • Tag 2 kochen



gemischtes Hackfleisch



vorgegarte Kartoffelwürfel



Gewürzmischung
„Hello Muskat“



Zwiebel



mittelscharfer Senf



Karotte



Tomatenmark



Worcester Sauce



Petersilie glatt



Rosmarin



Rinderbrühe



braune Champignons



würziger Gouda, gerieben



AB 28. SEPTEMBER
IM KINO



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Salz*, Butter*, Pfeffer*, Wasser*

Kochutensilien

1 großen Topf, 1 große Pfanne, 1 Kartoffelstampfer, 1 Sieb und 1 Auflaufform

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
gemischtes Hackfleisch	375 g	500 g	750 g
vorgearbete Kartoffelwürfel	800 g	1200 g	1600 g
Gewürzmischung „Hello Muskat“ 10)	5 g	10 g	10 g
Zwiebel DE	1	2	2
mittelscharfer Senf 9)	10 ml	20 ml	20 ml
Karotte DE	2	3	4
Tomatenmark	35 g**	70 g	70 g
Worcester Sauce	8 ml	8 ml	16 ml
Petersilie glatt/Rosmarin	10 g	10 g	10 g
Rinderbrühe	6 g	8 g	12 g
braune Champignons	150 g	200 g	300 g
würziger Gouda, gerieben 7)	100 g	150 g	200 g

**Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 980 g)
Brennwert	477 kJ/114 kcal	4675 kJ/1117 kcal
Fett	6,1 g	60,1 g
– davon ges. Fettsäuren	3,2 g	31 g
Kohlenhydrate	8,6 g	84 g
– davon Zucker	1,6 g	15,3 g
Eiweiß	6 g	59,1 g
Salz	0,56 g	5,47 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

Allergene: 7) Milch (einschließlich Laktose) 9) Senf 10) Sellerie

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

Ursprungsländer: DE: Deutschland



Für die Kartoffeln

Heize den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vor.

Erhitze reichlich **Wasser*** im Wasserkocher.

Reichlich heißes **Wasser** in einen großen Topf füllen, **salzen*** und aufkochen lassen.

Vorgearbete Kartoffelwürfel darin 5 – 7 Min. garen, bis die **Kartoffeln** weich sind. Durch ein Sieb abgießen.



Für den Kartoffelstampf

Kartoffeln zusammen mit „Hello Muskat“, **Gouda**, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Butter*** und 50 ml [75 ml | 100 ml] **Wasser*** zurück in den Topf geben und mithilfe eines Kartoffelstampfers zu einem **Stampf** verarbeiten. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



Währenddessen

Eine große Pfanne ohne Fettzugabe erhitzen. **Gemischtes Hackfleisch** darin 4 – 6 Min. scharf anbraten.

In der Zwischenzeit **Karotte** halbieren und in 1 cm Halbmonde schneiden.

Pilze vierteln oder halbieren.

Zwiebel grob würfeln.



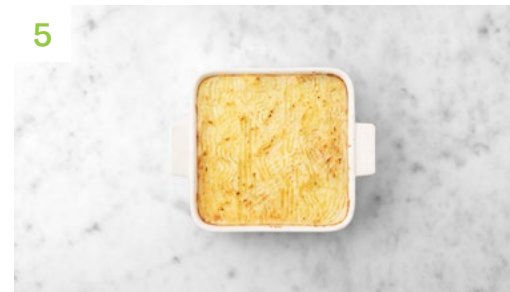
Gemüse anbraten

Karotte, **Pilze** und **Zwiebel** in die Pfanne geben und weitere 3 – 4 Min. anbraten.

Tomatenmark, **Senf** und **Rosmarinzwige** hinzugeben und 1 weitere Min. anbraten.

Pfanneninhalt mit 100 ml [150 ml | 225 ml] **Wasser***, **Worcester Sauce** und **Rinderbrühe** ablöschen und 2 – 3 Min. einköcheln lassen.

Währenddessen mit dem Rezept fortfahren. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



Shepherd's Pie

Rosmarinstängel aus dem **Fleischragout** entfernen und **Ragout** in eine große Auflaufform geben. **Kartoffel-Käse-Stampf** gleichmäßig darüber verteilen.

Tipp: Damit der Stampf oben knusprig wird, kannst Du ihn mit einer Gabel leicht einritzen.

Shepherd's Pie im Ofen 20 Min. goldbraun backen. In den letzten 3 Min. der Backzeit auf die Grillfunktion umstellen.



Anrichten

Petersilienblätter grob hacken.

Shepherd's Pie mit **Petersilienblätter** garnieren und nach Belieben aus der Auflaufform servieren.

Guten Appetit!

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!
<http://www.hellofresh.de/freunde>

