

Deftiger Hackfleischauf

mit Kartoffelpüree und Käse



30-40min



2 Personen

Heute gibt es eine herzhafte Hackfleisch-Gemüse-Mischung, die sich unter einer Decke aus buttrigem Kartoffelpüree versteckt, der mit Käse überbacken wird. Bei den Iren ist dieser Klassiker auch als „Shepherd's Pie“ oder „Cottage Pie“ bekannt, die Franzosen haben das Gericht mit „Parmentier“ Antoine-Augustin Parmentier gewidmet, der sich Ende des 18. Jahrhunderts in Frankreich für die Verbreitung der Kartoffel einsetzte.

Was du von uns bekommst

• 7

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Weizenmehl 1

Küchenutensilien

- Auflaufform
- Backofen mit Grillfunktion
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Messbecher
- mittelgroßer Kochtopf
- Sparschäler

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 725kcal, Fett 34.0g, Kohlenhydrate 58.0g, Eiweiß 39.8g



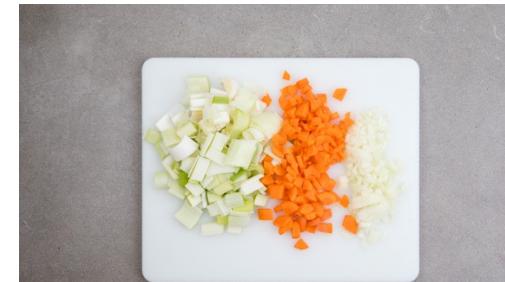
1. Kartoffeln vorbereiten

Den Ofen mit Grillfunktion auf höchster Stufe vorheizen. In einem mittelgroßen Topf ausreichend leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Die **Kartoffeln** schälen, je nach Größe halbieren oder vierteln, ins Wasser geben und ca. 10-15Min. weich kochen, dann in ein Sieb abgießen. **Tipp:** Je kleiner die **Kartoffeln** geschnitten sind, desto schneller sind sie gar.



4. Fleisch anbraten

Die **Zwiebeln** in einer großen Pfanne mit 1-2TL Olivenöl bei hoher Hitze goldbraun anbraten. Die **Zwiebeln** aus der Pfanne nehmen und das **Fleisch** darin ca. 3-4Min. kross anbraten. Das **Fleisch** mit Salz und Pfeffer würzen und die **Zwiebeln** wieder hinzugeben.



2. Gemüse schneiden

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in kleine Würfel schneiden. Den **Lauch** längs halbieren, gründlich waschen und in ca. 1cm große Stücke schneiden. Die **Karotten** schälen, der Länge nach vierteln und in ca. 1cm große Würfel schneiden.



3. Käse reiben

Den **Käse** fein reiben.



5. Gemüse hinzufügen

Den **Lauch** und die **Karotten** zum **Fleisch** geben und 1-2Min. mitbraten. Mit 1EL Mehl bestäuben und verrühren, dann mit 200ml Wasser ablöschen, den **1/2 Brühwürfel** hinzugeben und alles ca. 3Min. sanft einköcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Kartoffeln stampfen

Die **Gemüse-Hack-Mischung** in eine Auflaufform geben. Die **Kartoffeln** mit der **Butter** stampfen, den geriebenen **Käse** unterrühren und mit Salz würzen. Das **Kartoffelpüree** auf die **Gemüse-Hack-Mischung** geben, glatt verstreichen und den **Auflauf** für 10-12Min. im Ofen backen, bis die **Kartoffelpüreehaube** goldbraun und leicht knusprig ist.