



Special XXL: Festlicher Shepherd's Pie

mit Rinderhack und Butternusskürbis



ca. 1h



3-4 Personen

Heute ist dein Tag, dein großer Tag. Um ganz genau zu sein: dein XXL-Tag! Denn egal, ob du mal wieder die gesamte Familie am Tisch zusammenbringen willst, einen geselligen Abend mit Freunden planst oder für dich selbst vorkochen willst - unsere doppelte Portion macht es möglich! Einmal kochen, zweimal genießen: Einfach, praktisch, lecker. (Dieses Rezept ergibt je nach gewählter Kochbox 4 oder 8 Portionen.)

- 4 Butternusskürbisse
- 1kg Rinderhackfleisch
- 1.8kg Spaghetti-Gemüsemix
- 4 Knoblauchzehen
- 4 Dosen Tomatenmark
- 4 Päckchen Gulaschgewürz
- 2 Päckchen Hühnerbrühwürz
- 4 Stückchen Hartkäse ^{3,7}

- 150g Butter ⁷
- 2EL Weizenmehl ¹
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

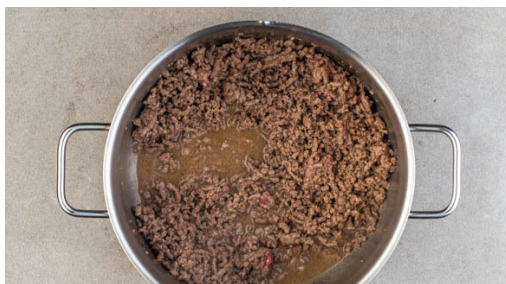
- Backofen und 2 Auflaufformen
- 2 große Töpfe
- Küchenwaage
- Sparschäler
- Messbecher
- Küchenreibe
- Kartoffelstampfer
- Sieb

Kochtipp

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 799kcal, Fett 51.1g,
Kohlenhydrate 49.6g, Eiweiß 34.6g



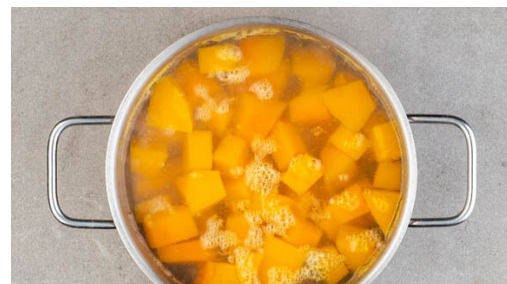
1. Hackfleisch anbraten

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Kürbisse** zum Kochen bringen. Das **Hackfleisch** in einem zweiten großen Topf mit 3EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze in 2-3Min. krümelig anbraten, aus dem Topf nehmen und beiseitestellen. Den Topf aufbewahren.



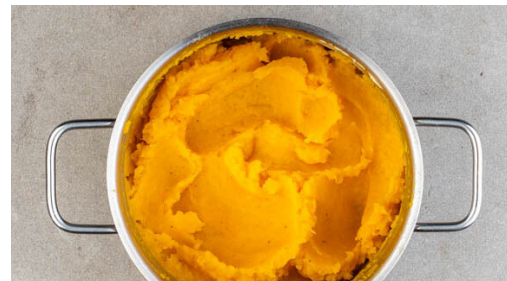
4. Füllung köcheln

Mit einem Messbecher **800ml Kochwasser** abschöpfen. Das **Hackfleisch** zurück in den Topf geben, dann den **Knoblauch**, das **Tomatenmark**, das **Gulaschgewürz**, das **Brühgewürz** und 1TL Salz hinzugeben. 2EL Mehl einrühren und langsam das **Kochwasser** angießen, dabei stetig rühren. Die **Füllung** bei mittlerer Hitze 3-5Min. köcheln lassen.



2. Kürbisse kochen

Die **Kürbisse** halbieren und das Innere mit einem Löffel herausschaben, dann schälen und in 3-4cm große Stücke schneiden. Die **Kürbisse** in das kochende Wasser geben und in 10-12Min. gar kochen. Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen.



5. Püree stampfen

Die **Kürbisse** in ein Sieb abgießen, zurück in den Topf geben und mit 120g Butter, 2TL Salz und ½TL Pfeffer zu einem groben **Püree** stampfen.



3. Gemüse anbraten

Den **Gemüsemix** in dem aufbewahrten Topf mit 3EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze 6–8Min. braten. Den **Knoblauch** schälen und sehr fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken.



6. Pies backen

Zwei ca. 30x20cm große Auflaufformen mit je 1 EL Butter einfetten, dann die **Hackfleischfüllung** hineingeben und das **Püree** darauf verteilen. Den **Käse** fein reiben und über das **Püree** streuen. Die **Pies** im oberen und mittleren Teil des Ofens 5–7 Min. backen, bis der **Käse** goldbraun zerlaufen ist. Die **Pies** etwas abkühlen lassen und servieren.