MARLEY SPOON



„Shepherd's Pie"-Auflauf

mit Zucchini, Rosinen und Tomaten

30-40min 4 Portionen

Unser heutiges Gericht ist vom sogenannten „Shepherd's Pie" inspiriert, einem beliebten Gericht der englischen Küche. Es handelt sich dabei um einen Auflauf bestehend aus einer würzigen Hackfleischmischung, die mit Kartoffelpüree getoppt und überbacken wird. Wir haben das Gratin mit etwas zusätzlichem Gemüse gepimpt und ihm mit Rosinen einen süßen Twist verliehen. Außerdem ist Currypulver drin. Köstlich kreativ!

Was du von uns bekommst

- 1kg festkochende Kartoffeln
- 4 Tomaten
- 2 Zucchini
- 2 Knoblauchzehen
- 500g Schweinehackfleisch
- 2 Pck. Vadouvan-Gewürzmischung
- 50g Rosinen

Was du zu Hause benötigst

- 3EL Butter [2]
- 2EL Weizenmehl [1]
- Salz und Pfeffer
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- große Auflaufform
- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Sparschäler
- Messbecher
- Sieb
- Kartoffelstampfer

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

Allergene

Enthält: **Gluten** (1), **Milch** (2).

Kann Spuren enthalten von: Erdnüsse, Schalenfrüchte

Nährwertangaben pro Portion

Energie 594kcal, Fett 24.1g, Kohlenhydrate 61.0g, Eiweiß 32.9g



1. Kartoffeln kochen

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Kartoffeln** zum Kochen bringen. Die **Kartoffeln** schälen und in 1–2cm große Stücke schneiden, dann in das kochende Wasser geben und in 10–12Min. gar kochen. **200ml Kochwasser** abschöpfen, dann die **Kartoffeln** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



2. Gemüse schneiden

Die **Tomaten** vierteln und in 1–2cm große Würfel schneiden. Die **Zucchini** längs halbieren und quer in dünne Scheiben schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln.



3. Füllung zubereiten

Das **Hackfleisch** mit dem **Currypulver** und dem **Knoblauch** in einer großen Pfanne mit 1EL Butter bei starker Hitze 2–3Min. anbräunen. Mit je ½TL Salz und Pfeffer würzen und 2EL Mehl unterrühren. Die **Tomaten**, die **Zucchini** und die **Rosinen** zugeben und 1–2Min. mitbraten. Mit Salz, Pfeffer und 2EL Essig abschmecken und **100ml Kartoffelkochwasser** unterrühren.



4. Kartoffeln stampfen

Die **Fleisch-Gemüse-Füllung** in eine große Auflaufform geben. Die **gekochten Kartoffeln** zurück in den Topf geben und zu einem cremigen **Püree** stampfen, dabei nach Bedarf **Kochwasser** hinzugeben. Das **Kartoffelpüree** mit 2EL Butter sowie Salz und Pfeffer nach Geschmack verfeinern.



5. Auflauf backen

Das **Kartoffelpüree** auf der **Fleisch-Gemüse-Füllung** verteilen und glatt streichen. Den **Auflauf** im Ofen auf der obersten Schiene 18–20Min. backen, bis die **Kartoffelschicht** zu bräunen beginnt. Den **Hackfleischauflauf** in Stücke zerteilen und servieren.



6. Duftige Knolle

Das würzige Curryaroma dieses köstlichen Auflaufs wird noch intensiver, wenn du zusätzlich ein wenig frischen Ingwer fein reibst und zusammen mit dem Knoblauch anbrätst. Der Duft (und Geschmack) wird dich umhauen!

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**