MARLEY SPOON



„Shepherd's Pie"-Auflauf

mit Zucchini, Rosinen und Tomaten

30-40min 2 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. Köstlich kreativ!

Was du von uns bekommst

- 1 Pck. festkochende Kartoffeln
- 2 Tomaten
- 1 Zucchini
- 1 Knoblauchzehe
- 250g Putenhackfleisch
- 1 Pck. Vadouvan-Gewürzmischung
- 25g Rosinen

Was du zu Hause benötigst

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

Küchenutensilien

- Backofen
- mittelgroße 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 601kcal, Fett 27.2g, Kohlenhydrate 56.3g, Eiweiß 32.5g



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. **100ml 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 der **Gewürzmischung** und dem **Knoblauch** in einer großen Pfanne mit 1EL Butter bei starker Hitze 2–3Min. anbräunen. Mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen und 1EL Mehl unterrühren. Die **Tomaten**, die **Zucchini** und die **Rosinen** zugeben und 1–2Min. mitbraten. Mit Salz, Pfeffer und 1EL Essig abschmecken und **50ml Kartoffelkochwasser** unterrühren.



4. Kartoffeln stampfen

Die **Fleisch-Gemüse-Füllung** in eine mittelgroße Auflaufform geben. Die **gekochten Kartoffeln** zurück in den Topf geben und zu einem cremigen **Püree** stampfen, dabei nach Bedarf **Kochwasser** hinzugeben. Das **Kartoffelpüree** mit 1EL 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 Aroma 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!