



## Thymian-Linsen mit Tomaten

unter cremiger Süßkartoffelhaube



30-40min



3-4 Personen

Ursprünglich wurde der traditionelle „Shepherd's Pie“ mit Fleischresten zubereitet. Das muss nicht sein: Wir verpassen dem Klassiker heute ein zeitgemäßes Update und haben hier für dich alle Zutaten, die du für eine herzhafte Sauce mit Linsen, Selleriestücken und zartem Babyspinat brauchst, die unter einem feinen Süßkartoffelpüree gebacken wird. Lecker!

## Was du von uns bekommst

- 3 Süßkartoffeln
- 3 Karotten
- 3 Stangensellerie 9
- 1 Zwiebel
- 5g Thymian
- 2 Dosen Linsen
- 2 Stückchen Hartkäse <sup>3,7</sup>
- 1 Dose gehackte Tomaten
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 25ml Sojasauce <sup>1,6</sup>
- 200g Babyspinat

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- Backofen mit Grillfunktion
- Auflaufform
- großer Topf
- große Pfanne
- Kartoffelstampfer
- Sparschäler
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

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

## Allergene

Gluten (1), Eier (3), Sojabohnen (6), Milch (7), Sellerie (9). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 530kcal, Fett 11.3g, Kohlenhydrate 67.7g, Eiweiß 25.1g



**1. Süßkartoffeln kochen**

Den Backofen mit Grillfunktion oder Ober-/Unterhitze auf 220°C vorheizen. Die **Süßkartoffeln** und die **Karotten** schälen und in 2-3cm große Stücke schneiden. In einem großen Topf mit Salzwasser bedeckt zum Kochen bringen und anschließend leicht köchelnd in 15-20Min. weich kochen. Mit einer Tasse etwas **Kochwasser** abschöpfen, dann das **Gemüse** in ein Sieb abgießen.



**4. Sauce fertigstellen**

Den **Sellerie** mit den **gehackten Tomaten** und 200ml Wasser ablöschen, dann das **Brühgewürz** und 1TL Zucker unterrühren und die **Sauce** 8-10Min. sanft einköcheln lassen. Die **Linsen**, die **1/2 der Sojasauce** und nach und nach den **Spinat** unterrühren. Mit Salz und Pfeffer sowie ggf. der **restlichen Sojasauce** abschmecken.



**2. Zutaten vorbereiten**

Den **Sellerie** in ca. 0,5cm breite Scheiben schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die **Thymianblätter** von den Stängeln streifen und ggf. klein schneiden. Die **Linsen** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Den **Käse** fein reiben.



**5. Süßkartoffeln stampfen**

Die **Süßkartoffeln** und die **Karotten** mit einem Kartoffelstampfer zu einem cremigen **Püree** stampfen, dabei nach Bedarf etwas **Kochwasser** hinzugeben. Den **Käse** unterrühren und das **Püree** mit Salz und Pfeffer abschmecken. **Tipp:** Wer mag, kann das **Püree** mit etwas Butter verfeinern.



**3. Sellerie anbraten**

Den **Sellerie** und die **Zwiebeln** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 3-4Min. anbraten. Den **Thymian** dazugeben und ca. 30Sek. mitbraten.



**6. Auflauf überbacken**

Die **Linsen-Gemüse-Sauce** in eine Auflaufform geben und mit dem **Süßkartoffel-Karotten-Püree** bedecken. Auf einer der oberen Schienen 6-8Min. im Ofen überbacken und sofort servieren.