Shepherd's Pie

90–110 Min

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

Für die Fülle

1 EL	Olivenöl
1 Stk.	Zwiebel
2 EL	Cevapcici Gewürzzubereitung
500 g	Faschiertes (Rind oder Lamm)
1 EL	Petersilie geschnitten
2 EL	Tomatenmark
2 Stk.	Karotten, mittelgroß
120 g	Erbsen

Für das Kartoffelpüree:

400 g	Kartoffeln
100 ml	Milch
0.5 TL	Himalayasalz
0.25 TL	Muskatnuss gemahlen
0.25 TL	Pfeffer schwarz gemahlen
50 g	Parmesan

Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und die Kartoffeln hinzufügen. Die Kartoffeln etwa 20 Minuten kochen, bis sie weich sind.
2. In der Zwischenzeit die Zwiebel fein hacken. Die Karotten schälen und in kleine Würfel schneiden. Das Olivenöl in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Sobald das Fett geschmolzen ist, die Zwiebel hinzufügen und etwa 5 Minuten braten, bis sie goldbraun ist.
3. Das Fleisch und die Gewürze für das Ragout hinzufügen und etwa 10 Minuten weiterbraten, dabei größere Stücke mit einem Küchengerät zerkleinern.
4. Tomatenmark hinzufügen und kurz anbraten. Karotten und Erbsen hinzufügen und mit 200 ml Wasser bedecken. 15 Minuten köcheln lassen, dabei umrühren und nach Bedarf Wasser hinzufügen. Vom Herd nehmen und in eine Auflaufform geben.
5. Den Ofen auf 200 Grad vorheizen. Die gekochten Kartoffeln abgießen, zurück in den Topf geben und Milch, Salz, Muskatnuss, Pfeffer und 30 g Parmesan hinzufügen. Mit einem Stampfer zu einem cremigen Püree verarbeiten. Das Püree gleichmäßig über das Fleisch verteilen und Parmesan darüber streuen.
6. Das Backblech in den Ofen schieben und 25 Minuten backen. Herausnehmen, 10 Minuten abkühlen lassen und servieren.