

ZUTATEN

2 Packungen garden gourmet
Sensational Gehacktes

1,2 kg ungeschälte mehligkochende
Kartoffeln

150 g Erbsen

150 g Pilze

1 Sellerie

1 Zwiebel

1 Rüebli

1 Knoblauchzehe

250 ml Gemüsebouillon (aus 1/2
Bouillonwürfel)

150 bis 200 ml pflanzliche
Milchalternative

150ml Rotwein

100 g geriebener Käse (vegan)

50 g Butter (vegan) oder Olivenöl

25 g Mehl

2 EL Brotkrumen

1 TL Tomatenpüree

4 Zweige Thymian und 2 Zweige
Rosmarin (oder je 1 TL getrocknete
Kräuter)

Olivenöl zum Braten



4 PORTIONEN



1 H. 5 MIN



MITTLERE

Dieses vegetarische Gericht auf der Basis von Garden Gourmet's Sensational Gehacktem wird dich nach einem kalten Herbst- oder Wintertag wärmen!

ZUBEREITUNG

1. Zubereitung der Kartoffeln

Backofen auf 200°C vorheizen. Kartoffeln schälen und in gleich grosse Stücke schneiden. Danach etwa 20 Minuten im Wasser kochen und abtropfen lassen. In der Zwischenzeit die Milch mit der Butter erhitzen, bis sie geschmolzen ist.

2. Kartoffelstock zubereiten

Die Kartoffeln pürieren. Heisse Milch und Butter mit einem Schneebesen in die Kartoffeln rühren und weiter rühren, bis sie luftig sind. Kartoffelstock warm halten und zur Seite stellen.

3. Gemüse schneiden

Knoblauch, Sellerie, Zwiebel, Rüebli und Pilze in Stücke schneiden. Thymian und Rosmarin fein hacken.

4. Gemüse kochen

Das geschnittene Gemüse mit den Kräutern in etwas Öl in einer Pfanne ca. 5 Minuten anbraten. Das Tomatenpüree zugeben und kurz mitdünsten.

5. "Hackfleisch"-Mischung zubereiten

Das Sensational Gehackte von Garden gourmet hinzufügen und mitbraten. Danach mit Mehl bestäuben und anschliessend mit Rotwein ablöschen, aufkochen lassen und den Gemüsebouillon und die Erbsen dazugeben. Alles zum Kochen bringen und etwa 5 Minuten köcheln lassen, bis eine leicht dickflüssige „Hackfleisch“-Mischung entsteht.

6. Shepherd's Pie im Ofen backen

Die "Hackfleisch"-Mischung in eine Auflaufform giessen und den Kartoffelstock darauf verteilen. Mit geriebenem Käse und Brotkrumen bestreuen. In der Mitte des Backofens etwa 15 Minuten backen, bis der Käse goldbraun ist.

ZUBEREITUNGSTIPPS

Brotkrumen selber machen

Dazu kannst du einfach (altes) Brot zum Trocknen in den Ofen geben und danach mit den Fingern oder in einer Küchenmaschine zerbröseln.

[FINDE WEITERE REZEPTE AUF GARDENGOURMET.CH/DE](https://www.gardengourmet.ch/de)