

ZUTATEN

2 Verpackungen Sensational Gehacktes Garden Gourmet
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



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.

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

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.