

## Schottland – Geschöpfter Shephard's Pie mit Hackfleischragout und Linsen-Kartoffelstampf

Rezept für 4 Personen



### ZUTATEN

560 g Rinderhackfleisch  
40 g Erbsen  
120 g Karotten gewürfelt  
120 g Champignons  
1 Zehe Knoblauch  
20 ml Sesamöl  
20 g Zwiebeln  
120 ml Bratensauce  
40 g Tomatenmark  
40 ml Rapsöl  
600 g Kartoffeln, mehlig  
400 ml Milch  
200 g Butter  
120 g Rote Linsen  
160 g Brokkoli  
240 Paprika  
Chilies geschrotet  
Kandiszucker  
Steakpfeffer  
Salz  
Zucker



**Guten Appetit!**

wünscht die **BASF Gastronomie**

### ZUBEREITUNG

1. Hackfleisch in etwas Rapsöl in der Pfanne anbraten. Tomatenmark hinzugeben und mit anrösten. Anschließend aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.
2. Zwiebeln, Knoblauch, Karotten schälen und würfeln, Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Diese in der Pfanne scharf anbraten und mit der Bratensauce ablöschen. Das Hackfleisch wiederzugeben und zum Schluss die Erbsen beifügen. Das Hackfleischragout mit Sesamöl verfeinern.
3. Die Kartoffeln putzen, schälen und in Wasser weich garen, anschließend abtropfen.
4. Währenddessen die Milch mit Salz, Pfeffer, Muskat und Butter würzen. Ist die Butter in der Milch geschmolzen, diese über die Kartoffeln geben und Stampfen. Die Linsen nach Packungsanweisung zubereiten und unter den Stampf heben.
4. Brokkoli putzen, dabei die Stiele auf etwa 3 cm abschneiden. Paprikaschoten halbieren, entkernen, in Streifen schneiden. Nun mit Steakpfeffer, Chiliflocken und braunem Zucker vermengen. Das Gemüse im Backofen bei 180°C Umluft ca. 12 Min. garen.

#### Unser Tipp für Sie:

Tauschen Sie das Rinderhackfleisch mit Lammhackfleisch aus, denn so wird es traditionell zubereitet. Probieren Sie es aus!

