

Vegetarisches Linsen Sheperd Pie

Zutaten für 4 Personen:



Linsenfüllung:

200 g braune Linsen (vorgekocht)

2 Karotten

150 g Champignons, braun

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

2 EL Tomatenmark

1 EL Mehl

300 ml Gemüsebrühe

Salz und Pfeffer

Erdäpfelpüree:

750 g Erdäpfel

150 g Sauerrahm

100 g Käse, gerieben

2 EL Butter

1 EL Semmelbrösel

Muskatnuss

Salz und Pfeffer

Champignons und Karotten in Scheiben schneiden. Die Zwiebel und der Knoblauch werden fein gewürfelt. Diese glasig anrösten und dann Karotten und Champignons hinzufügen. Gut anbraten. Das Tomatenmark kurz mitrösten, mit dem Mehl bestäuben, kurz anrösten und mit der Suppe aufgießen. Mit den Gewürzen abschmecken. Bei kleiner Hitze etwa 10 Minuten köcheln lassen. Zuletzt noch die Linsen einrühren und kurz überkühlen lassen.

Die Erdäpfel weich kochen und durch die Erdäpfelpresse drücken. Sauerrahm, etwa 80 g Käse, Butter und Gewürze hinzufügen.

Der restliche Käse wird mit den Bröseln gemischt.

Man nimmt eine Auflaufform und gibt zuerst das Linsengemüse hinein. Auf dem Gemüse wird das Püree verteilt. Dieses schön glattstreichen und den Rand mit der Gabel verzieren. Zuletzt die Käse-Bröselmischung auf dem Püree verteilen und das Gericht bei 180°C ungefähr 35-40 Minuten backen.

