

# VEGETARISCHER HIRTENKUCHEN (SHEPHERD'S PIE) MIT SENSATIONAL FASCHIERTES

## ZUTATEN

2 Packungen Garden Gourmet Sensational Faschiertes

1,2 kg ungeschälte mehlig Kartoffeln

150 g Erbsen

150 g Champignons

1 Stange Sellerie

1 Karotte

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

250 ml Gemüsebrühe (aus 1/2 Brühwürfel)

150 ml Rotwein

100 g geriebener (veganer) Käse

50 g vegane Butter

25 g Mehl

2 EL Semmelbrösel

1 TL Tomatenpüree

4 Zweige Thymian (oder 1 TL getrocknet)

2 Zweige Rosmarin (oder 1 TL getrocknet)

Olivener Öl zum Braten

## TIPPS

### Semmelbrösel selber machen

Du kannst deine eigenen Semmelbrösel ganz einfach herstellen, indem du etwas (altes) Brot zum Trocknen in den Ofen gibst und mit den Fingern oder einer Küchenmaschine zerbröselst.



4 PORTIONEN



50 MIN



MITTEL

Dieser vegetarische Hirtenkuchen aus Garden Gourmet Sensational Faschiertes wärmt dich garantiert an einem kalten Herbst- oder Wintertag auf!

## ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

- 1.** Backofen auf 200°C vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in gleich große Stücke schneiden. Etwa 20 Minuten lang kochen und abtropfen lassen. Währenddessen die Milch zusammen mit der Butter erhitzen, bis sie geschmolzen ist.
- 2.** Die Kartoffeln zerdrücken. Die warme Milch und Butter mit einem Schneebesen durch die Kartoffeln luftig rühren. Das Püree mit dem Deckel auf der Pfanne warmhalten.
- 3.** Während die Kartoffeln kochen, den Knoblauch, Sellerie, Zwiebel, Karotte und Champignons in Stücke schneiden. Thymian und Rosmarin fein hacken.
- 4.** Das kleingeschnittene Gemüse mit den Kräutern in etwas Öl in einer Bratpfanne ca. 5 Minuten anbraten. Das Tomatenpüree hinzugeben und kurz mitbraten.
- 5.** Das Garden Gourmet Sensational Faschiertes dazugeben und braten. Danach mit Mehl bestäuben und erneut kurz anbraten. Mit Rotwein ablöschen, aufkochen lassen und die Gemüsebrühe mit den Erbsen dazugeben. Zum Kochen bringen und etwa 5 Minuten köcheln lassen, bis eine leicht dickflüssige Sensational Faschiertes Mischung entsteht.
- 6.** Die Masse in eine große Auflaufform geben und das Kartoffelpüree darauf verteilen. Mit geriebenem Käse und Semmelbrösel bestreuen. Den Kuchen in der Mitte des Ofens etwa 15 Minuten backen.

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