

VEGANER HIRTENKUCHEN (SHEPHERD'S PIE) MIT SENSATIONAL HACK

PRODUKTE

 4 PORTIONEN

 50 MIN

 MITTEL

2 Packungen Garden Gourmet Sensational Hack

1,2 kg ungeschälte mehligte Kartoffeln

150 g Erbsen

150 g Champignons

1 Stange Sellerie

1 Karotte

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

250 ml Gemüsebrühe (aus 1/2 Brühwürfel)

150 bis 200 ml pflanzliche Milch

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)

Olivenöl zum Braten

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

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

1. Vorbereitung Zutaten

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. Zubereitung Kartoffelbrei

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. Vorbereitung Gemüse

Während die Kartoffeln kochen, den Knoblauch, Sellerie, Zwiebel, Karotte und Champignons in Stücke schneiden. Thymian und Rosmarin fein hacken.

4. Zubereitung Gemüse

Das kleingeschnittene Gemüse mit den Kräutern in etwas Öl in einer Bratpfanne ca. 5 Minuten anbraten. Das Tomatenpüree hinzugeben und kurz mitbraten.

5. Zubereitung Sensational Hack

Das Garden Gourmet Sensational Hack 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 Hack Mischung entsteht.

6. Veganen Shepherd's pie fertig backen

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.

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.

**ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF
GARDENGOURMET.DE**