

## SHEPHERDS PIE

### ZUTATEN

- 1,2 kg Kartoffeln (mk)
- 300 ml Haferdrink Barista
- 1 EL Dijon-Senf
- 225 g Rote Linsen
- 2 rote Zwiebeln, gewürfelt
- 2 große Möhren, klein gewürfelt
- 1 b\*Tofu Natur | 3 EL b\*Olivenöl
- 250 ml b\*Merlot
- 1 Dose b\*Cubetti
- 1 Glas b\*Tomatensauce Knobl.-Thymian
- 200 ml b\*Gemüsefond
- 3 EL Hefeflocken
- 1 TL getr. Rosmarin | 2 EL Balsamico Essig

### ... SO GEHT'S



Viele von Ihnen kennen bestimmt die klassische Variante mit Hackfleisch und Kartoffelpüree.

Damit Sie Ihren Vorsätzen treu bleiben können, haben wir für Sie ein veganes Rezept des Shepherd's Pie gezaubert.

Doch nicht vegan? Dann einfach Tofu durch Hack ersetzen.

#### *Für die Füllung*

1. Linsen nach Packungsanleitung kochen
2. Zwiebelwürfel in Öl andünsten, Möhrenwürfel und zerbröselten Tofu hinzugeben, mitbraten, dann mit Rotwein ablöschen.
3. Cubetti, Tomatensauce, Gemüsefond, Hefeflocken, Balsamico, Rosmarin, und Linsen hinzugeben.
4. Alles für ca. 15 Minuten köcheln lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

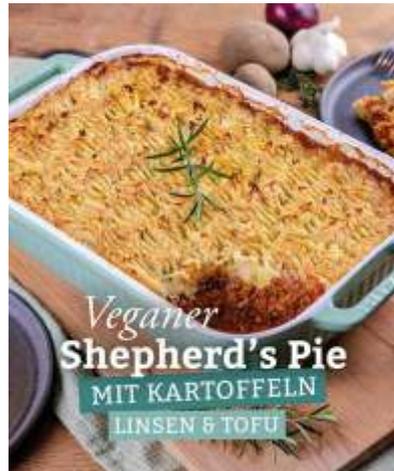
#### *Für das Topping*

1. Kartoffeln schälen, würfeln und in Salzwasser garen.
2. Anschließend die Kartoffeln mit Haferdrink zu Püree verarbeiten und mit Senf, Salz und Pfeffer abschmecken.

Wedde.bio<sup>®</sup>

Bio für dich

## SHEPHERDS PIE



### *Vollendung*

1. Füllung in Auflaufform füllen,
2. Püree darüber geben und mit einer Gabel verzieren.
1. Bei 220°C Ober- und Unterhitze für ca. 25 Minuten backen bis eine gebräunte Kruste entsteht
2. 2 Orangen in sehr dünne Scheiben schneiden und den Boden der Form damit auslegen.
3. Nun den Teig vorsichtig über die Orangenscheiben verstreichen.
4. Den Kuchen bei 175 Grad Ober- und Unterhitze für ca. 40 Minuten backen bis er eine leichte Bräune bekommt.
5. In der Form auskühlen lassen und vor dem Servieren vorsichtig auf eine Servierplatte stürzen.



**GUTES GELINGEN UND GUTEN APPETIT**