

Shepherd's Pie mit Topinambur



Zutaten für 4 Personen

350 g Möhren
 1 Zwiebel
 1-2 Knoblauchzehen
 Etwas Rapsöl
 1 EL Tomatenmark
 200 g junge Erbsen (Dose)
 400 g Tomaten
 2 Lorbeerblätter
 1 TL Paprikapulver edelsüß
 1 TL Paprikapulver geräuchert
 ½ TL Cayenne-Pfeffer
 Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zutaten für das Püree

800 g Topinambur
 200 ml Milch
 60 g Butter
 Etwas frisch geriebene Muskatnuss
 Salz und Pfeffer aus der Mühle
 2 Zweige Thymian

Zubereitung:

Möhren schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel und die Knoblauchzehen pellen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Etwas Rapsöl in eine Pfanne geben. Tomatenmark, Zwiebeln, Knoblauch und Möhren dazugeben und bei mittlerer Hitze anbraten.

Die Tomaten, die Erbsen und die Lorbeerblätter dazugeben. Etwas Wasser hinzufügen und mit dem Paprikapulver, Cayenne-Pfeffer sowie Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Bei niedriger Hitze und geschlossenem Deckel leicht köcheln lassen. Den Ofen auf 220°C Grillstufe vorheizen. Die Topinambur-Knollen mit einer Gemüsebürste putzen, in Stücke schneiden und in einem Topf mit Salzwasser für etwa 15-20 Minuten garkochen. Die Knollen herausnehmen und in einer Schüssel beiseitestellen. Die Milch in den Topf füllen und aufkochen. Die Hitze reduzieren und die Topinambur zurück in den Topf geben. Die Knollen in der Milch zerstampfen. Die Butter untermischen und den Stampf mit Muskatnuss und etwas Salz abschmecken. Das Gemüse in eine Auflaufform geben und das Topinamburpüree darauf verteilen. Den Shepherd's Pie für ca. 10 Minuten auf der oberen Schiene grillen, bis das Püree von oben leicht gebräunt ist. Guten Appetit!



Rezepte aus der Behr Küche