

Shepherd's Pie mit Kürbis – Hackauflauf mit überbackenem Kartoffel- Kürbis-Püree

Brennwerte	2070 kJ 495 kcal
Eiweiß	29,0 g
Kohlenhydrate	31,0 g
Fett	28,0 g

Vorbereitung	20 Minuten
Ruhe-, Gar- & Backzeit	55 Minuten
Gesamtzeit	1 Stunde 15 Minuten



FOOD FACTS

Herzhafte Hackfleischfüllung trifft auf eine cremige Kartoffel-Kürbis-Haube mit feiner Würze. Die Kombination aus Kürbis und Kartoffeln sorgt für eine besonders cremige Haube und liefert wertvolle Ballaststoffe. Deli Reform Das Original macht das Püree angenehm fein und verleiht dem Shepherd's Pie eine besonders saftige und aromatische Note.

Lust auf ein herzhaftes Ofengericht mit Wohlfühlfaktor? Dann ist unser Kürbis-Shepherd's-Pie genau das Richtige! Ein wärmendes Ofengericht für die ganze Familie, das sich klassisch mit Fleisch oder ebenso lecker vegetarisch mit Hackersatz zubereiten lässt. Perfekt für gemütliche Abende – einfach probieren und genießen!

Shepherd's Pie mit Kürbis – Hackauflauf mit überbackenem Kartoffel-Kürbis-Püree

8 PORTIONEN  normal

ZUTATEN FÜR DIE HACKFLEISCHFÜLLUNG

800 g Hackfleisch (Rind, Lamm oder veganer Hackersatz)
2 EL Deli Reform Das Original
1 große Zwiebel (ca. 100 g)
2 Knoblauchzehen, fein gehackt
2 Möhren (ca. 180 g)
2 EL Tomatenmark
1 EL Mehl
500 ml Fleisch- oder Gemüsebrühe
1 EL Worcestershiresauce
4–5 Zweige frischen Thymian
200 g Erbsen
Salz, Pfeffer

ZUTATEN FÜR DIE KARTOFFEL-KÜRBIS-HAUBE

600 g mehligkochende Kartoffeln
1 kg Kürbis
150 ml Milch
125 g Deli Reform Das Original
1 Prise Chili
1 Eigelb (optional)
Petersilie zum Garnieren
Salz, Pfeffer

1 KARTOFFELN & KÜRBIS KOCHEN

Die Kartoffeln schälen und in grobe Stücke schneiden. Den Kürbis schälen, entkernen und ebenfalls würfeln. Die Kartoffeln in einem großen Topf mit Salzwasser 10 Minuten kochen. Anschließend den Kürbis dazugeben und weitere 15 Minuten garen, bis beides weich ist.

2 HACKFLEISCHFÜLLUNG VORBEREITEN

Währenddessen für die Hackfleischfüllung die Deli Reform Das Original in einem großen Topf erhitzen. Das Hackfleisch darin bei hoher Hitze kräftig anbraten, bis es rundum gebräunt ist und schöne Röstaromen entwickelt. Die Zwiebel, die Möhren und den Knoblauch fein würfeln, zum Hackfleisch geben und einige Minuten mitbraten. Das Tomatenmark einrühren und kurz anrösten. Mit Mehl bestäuben, gut vermengen und anschließend mit der Brühe ablöschen.

3 HACKFLEISCHFÜLLUNG KOCHEN

Die Mischung bei mittlerer Hitze etwa 20–25 Minuten leicht einkochen lassen. Kurz vor Ende der Garzeit Worcestershiresauce, Thymian und Erbsen dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4 PÜREE ZUBEREITEN

Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Kartoffeln und Kürbis abgießen und kurz ausdampfen lassen. Milch und Deli Reform Das Original zugeben und alles zu einem cremigen Püree stampfen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Chili würzen. Für mehr Cremigkeit nach Belieben das Eigelb unterrühren.

5 AUFLAUFFORM FÜLLEN

Die Hackfleischmasse in eine große Auflaufform füllen und gleichmäßig verteilen. Das Kartoffel-Kürbis-Püree darauf geben und glatt streichen. Mit einer Gabel dekorative Spitzen in die Oberfläche ziehen.

6 SHEPHERD'S PIE BACKEN

Den Shepherd's Pie im vorgeheizten Ofen etwa 30 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun ist. Vor dem Servieren kurz ruhen lassen und mit gehackter Petersilie bestreuen.

Tipp: Mit einer Gabel kleine Muster in die Püreehaube ziehen. Die dabei entstehenden Spitzen werden beim Backen besonders knusprig und sorgen für zusätzliche Röstaromen. Für eine besonders goldbraune Kruste die Oberfläche vor dem Backen dünn mit etwas geschmolzener Deli Reform Das Original bestreichen.

Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
<https://www.deli-reform.de/rezepte>