Shepherd's Pie (Hackfleischauflauf mit Kartoffelhaube)

Zubereitet mit: Knorr

ca. 60 min | einfach

Zutaten

für 4 Portionen

- 2 Zwiebeln
- 200 g Karotten
- 500 g gemischtes Hackfleisch
- 2 EL Pflanzenöl
- 1 EL Tomatenmark
- 1 TL getrockneter Thymian
- 1 EL gehackte Petersilie
- 1 - 2 schwach geh. TL KNORR Bouillon mit Rind 6,5L Glas
- Jodsalz, Pfeffer
- 100 g tiefgekühlte grüne Erbsen
- 1 Beutel PFANNI Kartoffel Püree - Das Komplette
- 30 g flüssige Margarine

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	2275 kJ
Energie (Kilokalorien):	544 kcal
Fett:	37 g
davon gesättigte Fettsäuren:	13 g
Kohlenhydrate:	22 g
davon Zucker:	5,6 g
Ballaststoffe:	4,7 g
Eiweiß:	29 g
Salz:	1,7 g

Zubereitung

1. Zwiebeln und Möhren schälen und würfeln. Hackfleisch im heißen Öl krümelig braten. Zwiebeln und Möhren dazugeben und mitbraten.

2. 1/4 l (250 ml) Wasser dazugießen, Tomatenmark, Thymian und Petersilie zufügen, aufkochen, KNORR Rinds Bouillon einstreuen und alles für ca. 10 Minuten bei schwacher Hitze kochen lassen. Mit Pfeffer und evtl. Salz abschmecken. Erbsen untermischen.

3. Für das Kartoffelpüree 1/2 l (500 ml) Wasser aufkochen, 1 Minute abkühlen lassen und Beutelinhalt Kartoffelpüree einrühren.

4. Hackfleischsauce gleichmäßig in eine Auflaufform geben. Kartoffelpüree darüber verteilen und mit der flüssigen Margarine beträufeln. Shepherd's Pie im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft: 175 °C) ca. 25 Minuten goldgelb überbacken.

Tipps zu diesem Rezept

Machen Sie unsere Shepherd's Pie mit mehr Gemüse. Würfeln Sie Zucchini oder Paprika und geben Sie diese zum Fleisch hinzu für noch mehr Geschmack.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 35 min Backzeit: 25 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen