

UNSERE
REZEPTE

KARELIA
Shepherd's Pie



KARELIA

- ✓ mittelfrühe, mehligkochende Speisesorte
- ✓ angenehmer Kartoffelgeschmack
- ✓ hellgelbe bis gelbe Fleischfarbe
- ✓ sehr gleichmäßige Knollengröße

www.europlant.biz



EUROPLANT

KARELIA

Shepherd´s Pie

ZUTATEN

(für 4 Personen)

600 g mehlig
Kartoffeln
(KARELIA)
3 Möhren
2 Zwiebeln
2 EL Olivenöl
600 g Rinder-
hackfleisch
3 EL Tomatenmark
300 ml Fleischbrühe
250 ml Milch
Salz, Pfeffer
Muskatnuss

ZUBEREITUNG

Kartoffeln schälen, waschen und in Salzwasser ca. 25-30 Minuten gar kochen.

Zwiebeln und Möhren schälen und fein würfeln.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Hackfleisch darin krümelig anbraten. Möhren und Zwiebeln zugeben und mitbraten. Tomatenmark zugeben und kurz mitrösten. Alles mit der Brühe ablöschen, salzen und pfeffern.

Gekochte Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen und zerstampfen. Warme Milch unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Hackfleisch in eine Auflaufform geben und darüber das Kartoffelpüree verteilen.

Den Shepherd´s Pie im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft 180 °C) ca. 35-40 Minuten goldbraun backen.



EUROPLANT

EUROPLANT Pflanzenzucht GmbH
Wulf-Werum-Str. 1 | 21337 Lüneburg
www.europlant.biz