



Shepherd Pie

Süßkartoffeln schälen, in große Würfel schneiden und im Backofen bei 180°C für 40 Minuten garen. Anschließend zum Püree stampfen und mit Salz, Pfeffer und etwas Zimt abschmecken.

Stangensellerie, Karotten und Zwiebeln schälen und würfeln. Den Knoblauch und die getrockneten Tomaten fein hacken und die Champignon in Scheiben schneiden. Alles zusammen in einer Pfanne mit Rosmarin und dem fein gemahlene Koriander für 10 Minuten anbraten. Anschließend mit dem Gemüsefond aufgießen und für 10 Minuten köcheln lassen.

Das Gemüse in einer Auflaufform verteilen, den Süßkartoffelstampf darüber geben und mit Semmelbrösel und Parmesan bestreuen. Unter dem Backofengrill für 10 Minuten goldbraun rösten.



Zutaten für 2 Personen:

2	Stk	Stangensellerie
2	Stk	Karotten
1	Stk	Zwiebel, groß
1	Zehe	Knoblauch
200	g	Champignon
1	Zweig	Rosmarin
6	Stk	getrocknete Tomaten
1	TL	Koriandersamen
2	Stk	Süßkartoffel
50	ml	Gemüsefond
		Parmesan
		Semmelbrösel
		Zimt
		Salz und Pfeffer