

## Vegetarischer Shepherd's Pie



### Zutaten:

1kg Kartoffeln  
2 EL Butter  
50g Parmesan, gerieben  
1 Prise geriebene Muskatnuss  
500g Champignons  
1 Zwiebel  
2 Zehen Knoblauch  
150g Karotten  
150g Lauch  
50g Sellerie  
1 EL Olivenöl  
100g Tomatenmark  
1 Lorbeerblatt  
½ TL gehakter Rosmarin  
200g Berglinsen  
400ml Gemüsebrühe  
1 EL Feigen Senf  
100g Schmand  
Salz und Pfeffer

1. Kartoffeln schälen, grob würfeln und in Salzwasser gar kochen.
2. Das Wasser abgießen, Butter und geriebenen Parmesan dazugeben und die Kartoffeln stampfen. Mit Muskatnuss und Salz abschmecken und erstmal beiseite stellen.
3. Pilze sehr fein hacken und bei 50 °C für ca. 30 Minuten im Ofen trocknen.
4. Zwiebeln, Knoblauch, Karotten und Sellerie schälen, Lauch waschen und das Gemüse fein würfeln.  
Das Gemüse in einer ofenfesten tiefen Pfanne etwa 10 Minuten anbraten und mit Salz abschmecken. Wenn du eine ofenfeste tiefe Pfanne hast, in der du den Shepherd's Pie machen willst, kannst du diese jetzt schon für das Gemüse nutzen. Ansonsten einfach eine normale Pfanne verwenden.  
Gemüse anschließend auf einem tiefen Teller beiseite stellen.
5. Etwas Olivenöl in die Pfanne geben und die Pilze darin etwa 5 bis 10 Minuten anrösten.
6. Anschließend das Gemüse wieder dazugeben, sowie die Berglinsen, das Tomatenmark, das Lorbeerblatt und den fein gehackten Rosmarin. Mit Gemüsebrühe ablöschen und bei kleiner Hitze 15 bis 20 Minuten köcheln lassen.
7. Wenn die Linsen gar sind, Lorbeerblatt herausnehmen und dann Schmand und Feigen Senf dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
8. Gemüse in eine ofenfeste, tiefe Pfanne oder eine Auflaufform geben. Kartoffelbrei darauf verteilen und glattstreichen. Shepherd's Pie für 15 Minuten bei 180 Grad in den Ofen geben. Weitere 10 bis 15 Minuten mit Grill-Funktion von oben im Ofen backen. Achtung: Jede Grill-Funktion ist unterschiedlich stark. Achte darauf, dass der Shepherd's Pie nicht verbrennt, sondern nur eine knusprige Kruste

bekommt.