

----- Shepherd`s Pie ------

> Schafhirtes Kuchen <



Hartwig Kemmerer,
Geschäftsführer der
Volkshochschule Hildesheim

Zutaten für 4 Portionen:

6-8 mittelgroße Kartoffeln ¼ I Milch Butter Muskat

500 g Lammmett 2-3 mittelgroße Zwiebeln 2 Knoblauchzehen Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel

4 Tomaten frische Rosmarinzweige

Zubereitung:

Pellkartoffel kochen

in der Zwischenzeit

- Zwiebelwürfel und zerdrückte Knoblauchzehen in Öl glasig dünsten
- > das Mett darin braten
- alles in eine gefettete Auflaufform füllen
- > Tomatenwürfel und Rosmarin darüber geben
- zwischendurch mit Salz und Pfeffer würzen
- die gekochten Kartoffeln schälen und durch eine Kartoffel presse drücken oder stampfen
- mit der heißen Milch + Salz + Muskat zu einem weder zu festen noch zu flüssigen Kartoffelbrei verarbeiten
- den Brei über die Tomaten geben und mit dem Messer ein welliges Muster formen
- > mit grob geriebenem Parmesankäse bestreuen

und 25 - 30 Minuten bei gut 200° C backen bis es leicht goldbraun aussieht.