



## Shepherd's Pie

### Zutaten

- 1 kg Kartoffeln, mehligkochend
- 180 ml lauwarme Milch
- etwas Salz und Pfeffer
- etwas Muskatnuss, frisch gerieben
- 1 TL THOMY Delikatess-Senf mittelscharf
- 200 g Karotten
- 1 TL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 400 g Rinderhackfleisch
- 375 ml Wasser
- 1 Beutel MAGGI Fix für Gulasch
- 100 g Erbsen, tiefgefroren
- 80 g Cheddar-Käse, gerieben

### Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-Unterhitze vorheizen.
2. Kartoffeln schälen und klein schneiden. In ausreichend Wasser weich kochen, abgießen, ausdampfen lassen. Stampfen und mit der Milch verrühren. Mit Salz & Pfeffer, Muskat und Senf abschmecken.
3. Karotten schälen und in halbe Scheiben schneiden. In einer Pfanne mit heißem Öl Hackfleisch anbraten, Karotten dazugeben und mitbraten. Wasser dazugießen, MAGGI Fix für Gulasch einrühren und aufkochen. Erbsen dazugeben und heiß werden lassen.
4. Hackfleischsauce in eine Auflaufform geben (ca. 30 x 20 cm). Kartoffelpüree darauf verstreichen. Mit Cheddar bestreuen und im vorgeheizten Backofen mit dem Käse ca. 25 Min. goldgelb überbacken.

### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	55 g
Energie	585 kcal
Fett	24 g
Protein	36 g

🕒 60 Minuten

⊕ 4 Portionen