

Gemüse - Hack - Pie

Zutaten für 4 - 5 Personen:

1 kg Kartoffeln
500 g Hackfleisch
2 Zwiebeln
4 Knoblauchzehen
2 Dosen Pizzatomaten
2 rote Paprika
2 große Möhren
1 Dose Mais
100 g Erbsen (TK)
200 g Saure Sahne
1 TL Instant-Brühepulver
1 EL Mehl
2 TL süße Sojasauce
Milch, Olivenöl, Weißwein
Pfeffer, Salz, Muskat

Zubereitung:

- Kartoffeln in der Schale garen.
- Zwiebeln und Knoblauch fein hacken.
- Beides in Öl glasig dünsten.
- Fleisch zugeben und krümelig braten.
- Tomaten abgießen und die Flüssigkeit auffangen.
- Tomatensaft mit Brühepulver und Mehl verrühren.
- Saft mit Wein auf 300 ml auffüllen.
- Flüssigkeit unter das Fleisch rühren und aufkochen lassen.
- Möhren und Paprika in kleine Stücke schneiden.
- Zusammen mit Mais, Erbsen, Tomaten und Sojasauce zum Fleisch geben und unterrühren.
- Salzen und Pfeffern.
- Zugedeckt etwa 25 Minuten köcheln lassen.
- Kartoffeln pellen.
- Zwei Drittel der Kartoffel durch eine Kartoffelpresse geben.
- Kartoffelbrei mit Sahne und Milch sämig verrühren.
- Mit den Gewürzen abschmecken.
- Restliche Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden.
- Scheiben in eine gefettete große Auflaufform legen.
- Fleischgemüse auf die Kartoffelscheiben geben.
- Kartoffelbrei als Haube vorsichtig aufstreichen.
- Bei 180° C etwa 15 - 20 Minuten goldgelb überbacken.