



KOCHEN IM ZEICHEN  
DES GUTEN GESCHMACKS

## SHEPHERD'S PIE MIT PILZEN, LINSEN UND BOHNEN



**SCHWIERIGKEITSGRAD**  
Anspruchsvoll

**KOCHZEIT**  
Unter 2 Stunden

**PORTIONEN**  
6-8

**HAUPTZUTATEN**  
Gemüse

### ZUTATEN

#### Füllung:

- 30 ml (2 EL) Olivenöl
- 1 braune Zwiebel, fein gewürfelt
- 2 mittelgroße Lauchstange, abgespült und in Scheiben geschnitten
- 500 g gemischte Pilze, größere in Scheiben geschnitten
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 4 Möhren, geschält und gewürfelt
- 2 Stangen Staudensellerie, gewürfelt
- 3 Zweige Thymian
- 1 Zweig Rosmarin, Blätter gezupft und grob gehackt
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 30 ml (2 EL) Tomatenmark
- 125 ml (1/2 Tasse) Rotwein
- 500 ml (2 Tassen) Gemüsebrühe

- 400 g Dose gehackte Tomaten
- ½ Tasse braune Linsen, abgespült und abgetropft
- 400 g Dose schwarzäugige Bohnen, abgespült und abgetropft

#### Kartoffel-Belag:

- 500 g stärkehaltige Kartoffeln, geschält und grob gewürfelt
- 500 g weißfleischige Süßkartoffel, geschält und grob gewürfelt
- 40 g gesalzene Butter
- 125 ml (1/2 Tasse) Vollmilch, erwärmt
- ½ Tasse Gruyere-Käse, fein gerieben
- Salz und schwarzer Pfeffer, zum Würzen
- Blatt Petersilie und Schnittlauch, fein gehackt

### ZUBEREITUNG

1. 1 EL Öl in einem Bräter Signature 24 cm von Le Creuset erhitzen. Die Zwiebel und den Lauch hinzufügen. Bei mittlerer Hitze anbraten, bis sie weich sind, 6-8 Minuten. Hitze erhöhen und die Pilze hinzugeben. Kochen, bis die Flüssigkeit reduziert ist und die Pilze goldbraun sind. Den Knoblauch einrühren und 1 Minute lang kochen.
2. Möhren, Sellerie, Thymian und Rosmarin hinzugeben. Leicht mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen. Einige Minuten kochen lassen, bis sie weich sind, dann das Tomatenmark hinzufügen. Mit dem Wein



KOCHEN IM ZEICHEN  
DES GUTEN GESCHMACKS

ablöschen und auf die Hälfte reduzieren. Die Brühe, die Tomaten und die Linsen hinzufügen. Teilweise abdecken und 40-45 Minuten köcheln lassen. Die Bohne und die Petersilie einrühren.

3. Die Kartoffeln in Salzwasser kochen, bis sie weich sind. Gut abtropfen lassen, dann pürieren und die Butter, die Milch und den Käse hinzufügen. Mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen.
4. Die Füllung auf 6 Le Creuset Suppenterrinen verteilen. Den Kartoffelbelag darauf verteilen oder mit einem Löffel darüber geben. Im vorgeheizten Backofen backen, bis der Teig blubbert und goldgelb ist, etwa 30 Minuten. Mit gehacktem Schnittlauch garnieren.

Copyright Bild/Rezept © 2021 Le Creuset  
[www.lecreuset.com](http://www.lecreuset.com)