



Veganer Shepherd's Pie

Kartoffel am Vortag kochen!
Linsen über Nacht einweichen!

Zutaten:

Mise en place:

900 g festkochende Kartoffeln

Kartoffeln am Vortag so kochen, das sie noch fest genug sind.

250 g braune Linsen (trocken)

Linsen nach Packungsanleitung kochen bis sie al dente sind.

2 EL Öl
3 kleine gelbe Zwiebeln (klein geschnitten)
70 g Selleriewurzel (klein geschnitten)
2 mittelgroße Karotten (dünne Scheiben geschnitten)

In einem Topf Öl erhitzen und das Gemüse bei mittlerer Hitze andünsten. ca. 7-8 Minuten.

3 Knoblauchzehen (zerdrückt)

Den Herd auf kleine Stufe stellen, Knoblauch dazugeben und eine weitere Minuten kochen.

Kohlblätter oder Mangold (in Streifen schneiden)

Kohlblätter oder Mangold hinzugeben und kurz mitdünsten.

700 g Tomaten Passata
160 ml Gemüsebrühe
2-3 EL Worcestershire Sauce
Salz
Pfeffer

Passata, Brühe und Linsen hinzugeben.
Worcestershire Sauce Löffelweise dazu geben und immer wieder abschmecken.
Mit Salz und Pfeffer würzen.
Den Topf vom Herd nehmen und stehen lassen.

Ofen auf 200°C vorheizen
Den Linsenmix in eine Auflaufform geben.

Die vorgekochten Kartoffeln, schälen und in Scheiben schneiden, in eine Schüssel geben mit Öl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Kartoffelscheiben über den Linsenmix verteilen und die übrigen Scheiben unter die anderen Scheiben falten.

ca. 20 Minuten backen, danach auf Grillstufe stellen und ca. 5-7 Minuten goldbraun backen.

Viel Spaß beim Nachkochen!