



RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

Meat-Pie mit Steckrüben-Kartoffel-Püree

Zutaten für 4 Personen:	750 g gemischtes Hackfleisch
1 Steckrübe	3 EL Tomatenmark
800 g Kartoffeln	400 ml Gemüsebrühe (Instant)
Salz, Pfeffer, Edelsüß-Paprika, Thymian	100 ml Milch
2 Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen	2 Scheiben Weizen-Toastbrot
2 EL Öl	30 g Butter

Zubereitung:

Steckrüben und Kartoffeln in Würfel schneiden und in Salzwasser bei mittlerer Hitze ca. 25 Minuten garen. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. Öl in einer großen Pfanne erhitzen.

Braten sie Hackfleisch, Zwiebel und Knoblauch an. Geben Tomatenmark dazu und schmoren alles schön an. Mit etwas Brühe auffüllen und 20 Minuten köcheln lassen – soll nicht zu flüssig sein. Mit Salz, Pfeffer, Paprika und Thymian würzen.

Gießen sie Steckrüben-Kartoffelgemüse ab (Brühe auffangen) und mixen die mit einem Mixstab klein, schütten sie etwas Milch und von der Gemüsebrühe an und würzen mit Salz und Pfeffer.

Füllen sie das fertige Hackfleisch in eine Auflaufform, verteilen das Steckrüben-Püree darauf.

Bestreuen sie den Meat-Pie mit Semmelbrösel und Butterflöckchen.

Backen sie den Meat-Pie mit Steckrüben-Kartoffel-Püree bei 200° so 25 Minuten.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer