

# Shepherd's Pie mit Topinambur-Püree

Knollengemüse, allen voran Topinambur, feiert ein grandioses Comeback  
– nicht nur auf unserem Shepherd's Pie!

🕒 ca. 70 Minuten 🍳 einfach



Bild: Jessica Benczewski für BVE0

## Zubereitung

Möhren, Sellerie und Zwiebel in kleine Würfel schneiden. Einen Schuss Öl in eine ofenfeste Pfanne gießen und das Gemüse dazugeben. Bei mittlerer Hitze anbraten, bis es anfängt Farbe anzunehmen. Dann das Fleisch dazugeben und krümelig braten. Die Tomaten, Erbsen, und Lorbeerblätter dazugeben. Die Tomatendose zur Hälfte mit Wasser füllen und dazugießen. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen und alles verrühren. Kurz aufkochen lassen, dann die Hitze reduzieren und mit geschlossenem Deckel köcheln lassen.

Optional: Das Wasser durch Rotwein ersetzen.

In der Zwischenzeit die Topinamburknollen schälen und in gleich große Stücke schneiden. Einen Topf mit gesalzenem Wasser aufsetzen und die Topinambur - je nach Größe - darin für 15 bis 20 Minuten kochen. Anschließend abgießen und kurz abdampfen lassen. Die Butter und die Milch dazugeben und alles sorgfältig stampfen. Für eine cremigere Konsistenz kann man die Knollen auch pürieren.

Nun den Ofen auf 220°C in der Grillstufe vorheizen. Das Topinamburpüree auf dem Pfanneinhalt verteilen. Für etwa 10 Minuten auf der oberen Schiene grillen, bis die Sauce am Rand blubbert und das Püree von oben leicht gebräunt ist.

## Zutaten für 4 Portionen

- 500 g Rinderhackfleisch
- 2 Möhren
- 2 Stangen Sellerie
- 1 Zwiebel
- 200 g Erbsen (tiefgekühlt)
- 1 Dose Tomaten (400 g)
- 2 Lorbeerblätter
- Öl zum Braten
- Salz, Pfeffer

### Für das Püree:

- 800 g Topinambur
- (50 ml Milch)
- 50 g Butter





Bild: Jessica Benczewski für BVE0 / xxxx



Bild: Jessica Benczewski für BVE0 / xxxx



Bild: Jessica Benczewski für BVE0 / xxxx

Bitte beachten Sie: Veröffentlichung nur mit Quellennachweis „BVE0“ oder „Pressebüro Deutsches Obst und Gemüse“ an Bild und Text. Die angehängten Daten dürfen nur für Zwecke der Information über Obst und Gemüse verwendet werden. Eine Weitergabe an Dritte sowie die Veränderung des Datenmaterials ist nicht gestattet. Eine erneute Verwendung zu einem anderen Zeitpunkt oder Zweck bedarf einer erneuten Genehmigung durch das Pressebüro Obst und Gemüse. Wir freuen uns über ein Belegexemplar oder eine kurze E-Mail, wenn Sie unser Material nutzen.



Pressebüro deutsches Obst und Gemüse  
c/o Pretzlaw Communications  
Neue Schönhauser Straße 20  
10178 Berlin