



Dänische Hirtenpastete

Zubereitung

Kartoffelpüree nach Anweisung mit Wasser zubereiten. Fleisch in einer großen Pfanne anbraten. Gemüse putzen und kleinschneiden oder grob raspeln. Zwiebel würfeln, Petersilie hacken. Fleisch aus der Pfanne nehmen und das Gemüse in dem Bratfett dünsten. Tomaten häuten und entkernen. Knoblauch würfeln und beides unter das Hackfleisch mischen. Gemüse dazugeben mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Auflaufform ausbuttern. Die Hackfleisch-Gemüse-Mischung in die Form geben, darauf das Kartoffelpüree streichen und im heißen Backofen 20 bis 30 min gratinieren. Dazu passt ein grüner Salat.

Dieses Rezept (+Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Rene Dorrer.

Zutaten

350 g Faschiertes
50 g Butter
1 kleine Sellerieknolle
1 kleine Zwiebel
1 Stange(n) Porree
3 kleine Karotten
1 Bund Petersilie
3 kleine Tomaten
1 Zehe(n) Knoblauch
1 Packung(en) Kartoffelpüreepulver
4 Prise(n) Pfeffer
4 Prise(n) Salz
500 ml Wasser