

## *Englische Schäferpastete*

*Die englische Küche revidiert hier ihren schlechten Ruf!*

**Kartoffelstock** gemäss Basisrezept zubereiten.

**1 Zwiebel** hacken. In der Bratpfanne **Olivenöl** erhitzen, die Zwiebel glasig dünsten und **3 EL Tomatenpüree** kurz mitrösten. **300 g Hackfleisch vom Lamm** zugeben und schön krümelig braten. Mit **Pfeffer aus der Mühle, Thymian** und **Basilikum** abschmecken. **2 EL Halbrahm** beifügen und etwas einköcheln.

Eine Ofenform mit **Butter** auspinseln, die Hälfte des Kartoffelstockes hineingeben und glatt streichen. Hackfleisch darauf verteilen und mit restlichem Kartoffelstock überdecken.

Einige **Butterstücklein** darüber verteilen.

Gratinieren: im auf 200° vorgeheizten Ofen 20 Minuten.

*Genusserhöhung:* Kurz vor dem Servieren noch etwas Belper Knolle darüberhobeln und im Ofen anschmelzen lassen, dann wird das Ganze noch einmal viel, viel besser!

