

## Cottage pie 'mal anders' mit Kopfsalat

### Für zwei Personen

250 g Straussenhackfleisch	4 mehlig Kartoffeln, groß	1 Butternusskürbis
1 kleine Zwiebel	1 Knoblauchzehe	100 g Kopfsalat
100 g Cherrytomaten	1/2 Bund Schnittlauch	1/2 Bund Petersilie
50 g Gouda	50 g Emmentaler	200 ml Gemüsefond
50 ml trockener Weißwein	50 g Tomatenmark	4 EL Balsamicoessig
4 EL Olivenöl	2 EL milder Senf	2 EL Mayonnaise
50 ml Milch	3 EL Butter	1 TL Zucker
Himalaya-Salz	Paprikapulver, Olivenöl	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 220 Grad Oberhitze vorheizen. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und klein schneiden. Anschließend mit dem Hackfleisch anbraten und mit Salz, Pfeffer und etwas Paprikapulver würzen. Mit dem Weißwein ablöschen und das Tomatenmark und die Hälfte des Gemüsefond dazugeben. Etwas einkochen lassen und nach Bedarf noch etwas Gemüsefond dazugeben. Den Butternusskürbis schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Salzwasser erhitzen und die Kürbiswürfel darin weich kochen. Die Kartoffeln ebenfalls schälen, in kleine Würfel schneiden und in separatem Salzwasser weich kochen. Anschließend beides abtropfen lassen. Die Butter und die Milch zu den Kartoffeln geben. Den Kürbis und die Kartoffeln separat stampfen. Das Gehackte in eine Auflaufform schichten, den Kürbis- und zuletzt den Kartoffelstampf darauf schichten. Den Gouda und den Emmentaler reiben und über das Hackfleisch mit dem Kürbis- und dem Kartoffelstampf geben. Die Auflaufform in den Backofen geben und gratinieren. Den Kopfsalat waschen und klein rupfen. Die Cherrytomaten halbieren und zu dem Salat geben. Den Balsamicoessig, das Olivenöl, den Senf, Mayonnaise und den Zucker vermengen und den Salat mit dem Dressing marinieren. von dem Cottage Pie auf einem Teller anrichten, den Salat dazugeben und servieren.

Susanne Peterseil am 08. Oktober 2012