

# Linsen-Wurzelgemüse-Pie mit Süßkartoffeln

## Zutaten für 4 Personen

### Gemüse

- 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe
- 250g Möhren, 250g Petersilienwurzeln
- 3 EL Öl
- 2 EL Tomatenmark
- 1 TL Zucker
- 125ml Rotwein
- 1 Dose gehackte Tomaten
- 500ml Gemüsebrühe
- 150g Tellerlinsen
- 1 TL Thymian (getrocknet), Salz, Pfeffer

### Süßkartoffel-Kruste

- 500g Süßkartoffeln, 300g Kartoffeln
- 50g Cheddar, 2 Eigelb, Salz

Für das Gemüse die Möhren und Petersilienwurzeln schälen, waschen und in Würfel schneiden. Zwiebeln und Knoblauch hacken. In einem großen Topf das Öl erhitzen und die Zwiebeln anbräunen. Gemüse zufügen und für einige Minuten andünsten. Knoblauch, Tomatenmark und Zucker zufügen und kurz anschwitzen. Mit Rotwein ablöschen und einkochen lassen. Dann die Tomaten, Linsen, Gemüsebrühe und Thymian zufügen und alles zugedeckt für 45 Minuten leicht kochen lassen.

Für die Kruste Süßkartoffeln und Kartoffeln schälen, waschen und in grobe Würfel schneiden. In Salzwasser für 15 Minuten weich kochen, abgießen und kurz ausdämpfen lassen. Durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken, erst Cheddar und dann die Eigelbe zufügen, leicht salzen und alles zu einem cremigen Brei verrühren.

Das Linsengemüse in eine Auflaufform geben. Mit einem Löffel die Kartoffelmasse aufstreichen.

Im vorgeheizten Ofen bei 220° für 30 Minuten backen lassen. Vor dem Anschneiden 10 Minuten ruhen lassen.