



Mediterrane Kartoffeln mit Olivenpesto und gegrillten Tomaten



30-40min



3-4 Personen

Ein Gericht, das nicht nur im Sommer gut schmeckt! Aromatisch gegrillte Knoblauch-Tomaten treffen auf einen würzigen Kartoffelsalat mit Rucola und ein leckeres Cashew-Oliven-Pesto. Die Tomaten schmecken übrigens auch kalt sehr gut. Bis es draußen warm genug ist für ein gemütliches Picknick im Grünen, müssen wir uns wohl oder übel noch ein wenig gedulden – dieser Sonnenschein von Salat hingegen steht ratzfatz auf dem Tisch.

- 2 rote Zwiebeln
- 1kg Drillinge
- 10g Petersilie
- 10g Basilikum
- 1 Knoblauchzehe
- 50g Cashewkerne ¹⁵
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Packungen grüne Oliven
- 4 Tomaten
- 100g Rucola

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- Grillpfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Küchenpinsel
- Küchenreibe
- Zitruspresse

Allergene
Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 615kcal, Fett 40.4g,
Kohlenhydrate 52.9g, Eiweiß 8.7g



Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in ca. 1cm breite Spalten schneiden. Die **Kartoffeln samt Schale** je nach Größe ggf. halbieren und mit den **Zwiebeln** auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Das **Gemüse** mit 2EL Olivenöl und 2 kräftigen Prisen Salz vermengen und ca. 25Min. im Ofen rösten.



Die **Tomaten** halbieren. Den **restlichen Knoblauch** mit 2EL Olivenöl und 1 Prise Salz verrühren und die Schnittseiten der **Tomaten** mit etwas **Knoblauchöl** bepinseln.



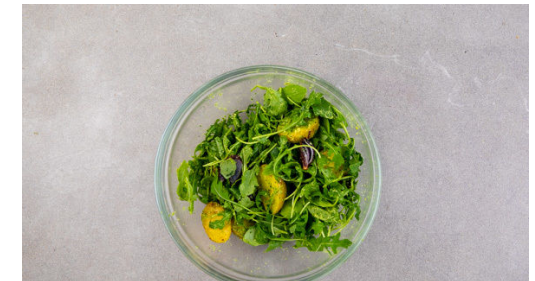
Inzwischen die **Kräuter samt Stängeln** grob hacken. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Cashews** grob hacken. Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen.



Eine Grillpfanne bei mittlerer Hitze erwärmen und die **Tomaten** mit den Schnittseiten nach unten 7-8Min. grillen. Es sollten deutliche Röstspuren entstehen.
Tipp: Wer keine Grillpfanne hat, kann auch eine normale Pfanne verwenden.



Die **Oliven**, die **Kräuter**, die **1/2 des Knoblauchs**, die **Cashews**, **1TL Zitronenschale**, **2EL Zitronensaft**, **4EL Olivenöl** und **4EL Wasser** in ein hohes Gefäß geben und mit einem Stabmixer zu einem glatten **Pesto** pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Die gebackenen **Kartoffeln** und **Zwiebeln** mit dem **Rucola** vermengen. Ca. **3/4 des Pestos** untermischen und den **Salat** auf Teller verteilen. Die **Tomatenhälften** auf dem **Salat** anrichten, nach Belieben mit dem **restlichen Pesto** garnieren und servieren.