



Mozzarella auf buntem Salat

mit Gemüse und Sonnenblumenkernpesto



30-40min



3-4 Personen

Unsere Köchin Hannah hat wieder in der Küche gezaubert und präsentiert euch heute ein delizöses Ofengemüse mit Roter Bete, Knollensellerie und Kartoffeln, das vor dem Servieren mit frisch-cremigem Mozzarella und einem köstlichen Pesto aus Sonnenblumenkernen, Kräutern und Zitrone garniert wird. Dazu gibt es einen leichten Rucolasalat.

Was du von uns bekommst

- 1kg mehligkochende Kartoffeln
- 2 Knollensellerie ⁹
- 3 Rote Beten
- 40g Basilikum & Petersilie
- 1 Knoblauchzehe
- 1 unbehandelte Zitrone
- 50g Sonnenblumenkerne
- 2 Mozzarellas ⁷
- 100g Rucola

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig ¹⁷

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Sparschäler
- Küchenreibe
- Zitruspresse

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Milch (7), Sellerie (9), Sulphite (17). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 749kcal, Fett 42.8g, Kohlenhydrate 64.3g, Eiweiß 24.1g



1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln samt Schale** in 1–2cm breite Spalten schneiden. Den **Sellerie** vierteln, schälen und in 2–3cm große Stücke schneiden. Die **Rote Bete** schälen und in ca. 1cm breite Spalten schneiden. Dabei am besten Küchenhandschuhe und Schürze tragen.



4. Pesto zubereiten

Ca. **3/4 der Kräuter**, den **Knoblauch**, die **Sonnenblumenkerne** und 2EL Olivenöl in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer zu einem cremigen **Pesto** pürieren. **Tipp:** Wer mag, kann auch die **Basilikumstängel** hacken und hinzugeben. Mit **1–2EL Zitronensaft**, **1TL Zitronenabrieb** sowie Salz und Pfeffer abschmecken. **Tipp:** Je nach gewünschter Konsistenz noch etwas Wasser hinzufügen.



2. Gemüse rösten

Die **Kartoffeln**, den **Sellerie** und die **Rote Bete** auf zwei mit Backpapier ausgelegten Backblechen mit jeweils 1EL Olivenöl sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen. Gleichmäßig verteilen und im Ofen 30–35Min. backen, bis das **Gemüse** goldbraun und gar ist. Je nach Ofen die Position der Bleche nach der Hälfte der Zeit tauschen.



5. Dressing anrühren

Aus 2EL Olivenöl, 1EL Balsamicoessig sowie je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer ein **Dressing** anrühren. **Tipp:** Wer keinen Balsamicoessig hat, kann natürlich auch anderen Essig verwenden.



3. Pesto vorbereiten

Inzwischen die **Basilikumblätter** von den Stängeln zupfen. Die **Petersilie samt Stängeln** grob hacken. Den **Knoblauch** schälen und mit der flachen Seite einer breiten Messerklinge zerdrücken. Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen.



6. Mozzarella vorbereiten

Den **Mozzarella** abgießen, in mundgerechte Stücke zupfen und mit etwas Salz bestreuen. Das **Ofengemüse** mit der **restlichen Zitronenschale** und den **restlichen Kräutern** vermengen. Den **Rucola** mit dem **Dressing** mischen und mit dem **Ofengemüse** anrichten. Mit dem **Mozzarella** und dem **Pesto** garnieren und servieren.