



## Mozzarella auf buntem Salat

mit Gemüse und Sonnenblumenkernpesto



30-40min



2 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

- 1 Packung mehligkochende Kartoffeln
- 1 Knollensellerie <sup>9</sup>
- 2 Rote Beten
- 40g Basilikum & Petersilie
- 1 Knoblauchzehe
- 1 unbehandelte Zitrone
- 50g Sonnenblumenkerne
- 1 Mozzarella <sup>7</sup>
- 100g Rucola

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig <sup>17</sup>

## Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech 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 856kcal, Fett 50.3g, Kohlenhydrate 70.6g, Eiweiß 28.1g



### 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 1EL 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 einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 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.



### 5. Dressing anrühren

Aus 1EL Olivenöl, 2TL Balsamicoessig sowie je 1 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.