



Bratkartoffeln und Gemüse auf Rucola

mit Pesto-Dressing und Kürbiskernen



40-50min



2 Personen

Der fein-herbe Rucola glänzt hier in einer Doppelrolle: Als Salat ist er die perfekte Begleitung zu deinen goldbraunen Bratkartoffeln und der aromatischen Zwiebel-Pilz-Pfanne mit Tomate. Als Ergänzung im cremigen Pesto mit Basilikum sorgt er dafür, dass auch das Dressing besonders köstlich ist. Knusprige Kürbiskerne ergänzen den veganen Genuss!

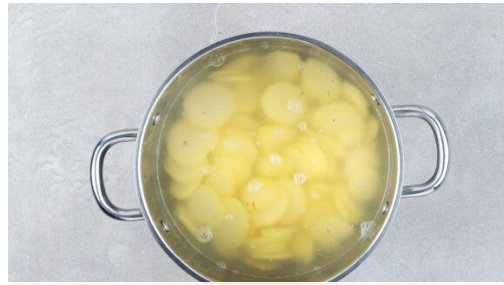
- 1kg festkochende Kartoffeln
- 250g braune Champignons
- 250g Kirschtomaten
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 100g Rucola
- 10g Basilikum
- 50g Kürbiskerne

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- mittelgroßer Topf
- 2 große Pfannen
- mittelgroße Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Sparschäler
- Sieb

Allergene
Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Energie 949kcal, Fett 51.8g,
Kohlenhydrate 94.4g, Eiweiß 23.6g



1. Kartoffeln vorkochen

4. Kartoffeln braten

A white cutting board with sliced tomatoes, mushrooms, and onions. The tomatoes are sliced in half, showing the seeds. The mushrooms are sliced into quarters. The onions are sliced into thin rings. A small pile of minced garlic is also on the board.

2. Gemüse schneiden

5. Pilze und Tomaten braten

3. Dressing zubereiten

A top-down view of a white plate containing a salad. The salad features roasted yellow cherry tomatoes, halved red cherry tomatoes, arugula, mushrooms, and a green dressing. The plate is set against a light gray background.

6. Anrichten und servieren

Den **restlichen Rucola** auf Teller verteilen und die **Bratkartoffeln** und das **Tomaten-Pilz-Gemüse** darauf anrichten. Mit dem **Pesto-Dressing** beträufeln und mit den gerösteten **Kürbiskernen** garniert servieren.