



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
- 50g Rucola
- 10g Basilikum
- 50g Kürbiskerne

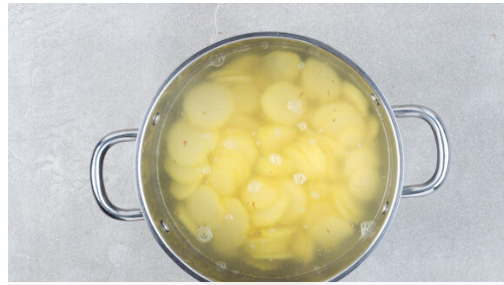
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

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

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

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.

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.