



## Jungkartoffeln mit Räucherhähnchen

und Spinat in Tomaten-Oliven-Pesto



ca. 25min



2 Portionen

Heute kommen butterweiche Jungkartoffeln auf deinen Tisch und das ganz ohne lästiges Pellen: Die Schale von Babykartoffeln ist noch schön zart, da schmiegen sich die Räucherhähnchenstreifen und ein würziges Pesto aus getrockneten Tomaten und Oliven besonders gerne an! Als kleine Sensation warten angebratene Kirschtomaten, prall gefüllt mit süßem Fruchtfleisch, nur darauf, in deinem Mund zu zerplatzen ... Überraschung!

## Was du von uns bekommst

- 1 Packung Babykartoffeln
- 250g Kirschtomaten
- 1 Becher Tomaten-Oliven-Pesto
- 25g Walnusskerne<sup>2</sup>
- 200g Babyspinat
- 125g geräucherte Hähnchenstreifen

## Was du zu Hause benötigst

- 1EL Mayonnaise<sup>1</sup>
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne mit Deckel
- Sieb

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

### Allergene

Eier (1), Schalenfrüchte (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 592kcal, Fett 31.9g, Kohlenhydrate 46.3g, Eiweiß 24.1g



### 1. Kartoffeln schneiden

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Kartoffeln** zum Kochen bringen. Die **Kartoffeln samt Schale** je nach Größe halbieren oder ganz lassen.



### 2. Kartoffeln kochen

Die **Kartoffeln** in das kochende Wasser geben und bei mittlerer Hitze in 15-20Min. gar kochen. **Tipp:** Die **Kartoffeln** sind durch, wenn sie sich bei der Messerprobe leicht vom Messer lösen.



### 3. Tomaten braten

Die **Tomaten** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze abgedeckt 4-6Min. braten, bis sie zu platzen beginnen. Die Pfanne vom Herd nehmen.



### 4. Dressing anrühren

Das **Pesto** mit 1EL Mayonnaise und je 1 Prise Salz und Pfeffer verrühren. Die **Walnüsse** grob hacken.



### 5. Spinat garen

Den **Spinat** in ein Sieb geben. Die **Kartoffeln** in das Sieb abgießen, damit der **Spinat** zusammenfällt.



### 6. Kartoffeln vermengen

Die **Kartoffeln**, den **Spinat** und die **Tomaten** mit dem **Pesto** vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf Teller verteilen. Die **Hähnchenstreifen** auf den **Kartoffeln** anrichten, mit den **Walnüssen** garnieren und servieren.