



Jungkartoffeln mit Räucherhähnchen

und Spinat in Tomaten-Oliven-Pesto



ca. 25min



2 Personen

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!

- 1 Pck. Babykartoffeln
- 250g Kirschtomaten
- 1 Becher Tomaten-Oliven-Pesto
- 25g Walnusskerne ²
- 200g Babyspinat
- 125g geräucherte Hähnchenstreifen

- 1EL Mayonnaise ¹
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne mit Deckel
- Sieb

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

Energie 611kcal, Fett 35.0g,
Kohlenhydrate 44.6g, Eiweiß 23.0g



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.



4. Dressing anrühren

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



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.



5. Spinat garen

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



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.



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.