



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!

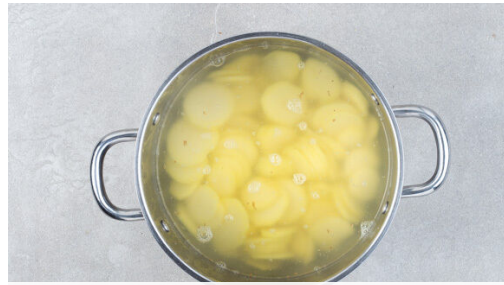
- 1kg festkochende Kartoffeln
- 250g braune Champignons
- 250g Kirschtomaten
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 50g Rucola
- 10g Basilikum
- 50g Kürbiskerne

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

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

Allergene
Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Energie 847kcal, Fett 51.2g,
Kohlenhydrate 73.7g, Eiweiß 20.7g



1. Kartoffeln vorkochen



4. Kartoffeln braten

A white cutting board with sliced tomatoes, mushrooms, and onions.

2. Gemüse schneiden

Die **Pilze** ggf. säubern und je nach Größe vierteln oder sechsteln. Die **Kirschtomaten** halbieren. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und grob würfeln.



5. Pilze und Tomaten braten

3. Dressing zubereiten

Ca. ¼ des Rucolas, das Basilikum samt Stängeln, den Knoblauch und die ½ der Kürbiskerne mit 2EL Olivenöl, 2EL hellem Essig und 3-4EL Wasser in einem hohen Gefäß zu einem cremigen **Pesto-Dressing** pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



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.