



Mozzarella auf Ofengemüse

mit Kräuter-Sonnenblumenkern-Pesto



30-40min



3-4 Personen

Unsere Köchin Hannah hat wieder in der Küche gezaubert und präsentiert euch heute ein delizöses Ofengemüse mit Roter Bete, Knollensellerie und Kartoffeln, das vor dem Servieren mit frisch-cremigem Mozzarella und einem köstlichen Pesto aus Sonnenblumenkernen, Kräutern und Zitrone garniert wird. Dazu gibt es einen leichten Rucolasalat.

Was du von uns bekommst

- 1kg mehligkochende Kartoffeln
- 1 Knollensellerie ⁹
- 2 Rote Beten
- 40g frisches Basilikum & Petersilie
- 1 Knoblauchzehe
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Päckchen Sonnenblumenkerne
- 2 Mozzarellas ⁷
- 1 Packung Rucola

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche
- Backpapier
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Sparschäler
- Küchenreibe
- Zitronenpresse

Vergiss nicht, dein Gemüse gründlich zu waschen. Besonders in grünem Blattgemüse und Salaten können kleine Steinchen enthalten sein.

Allergene

Milch (7), Sellerie (9). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 694.0kcal, Fett 36.8g, Eiweiß 27.8g, Kohlenhydrate 55.3g



1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 190°C Umluft (200°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Kartoffeln** mit Schale in 1-2cm breite Spalten schneiden. Den **Knollensellerie** schälen und in 2-3cm große Stücke schneiden. Die **Rote Bete** schälen und in ca. 1cm breite Spalten schneiden. **Tipp:** Da **Rote Bete** stark färbt, am besten mit Handschuhen und Schürze arbeiten.



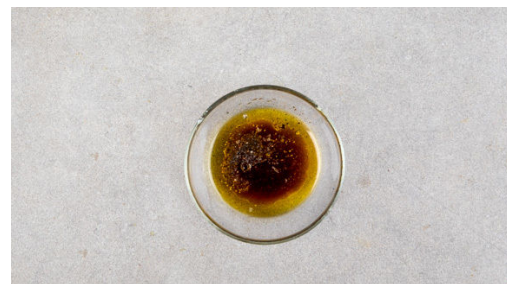
4. Pesto zubereiten

Ca. **3/4 der Kräuter**, den **Knoblauch**, die **Sonnenblumenkerne** und 1-2EL Olivenöl in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer zu einem **Pesto** pürieren. Mit **1-2EL Zitronensaft**, **1TL Zitronenabrieb** sowie Salz und Pfeffer abschmecken. **Tipp:** Je nach gewünschter Konsistenz noch etwas Wasser hinzufügen.



2. Gemüse rösten

Die **Kartoffeln**, den **Sellerie** und die **Rote Bete** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 1-2EL Olivenöl sowie Salz und Pfeffer mischen. Gleichmäßig verteilen und im Ofen 30-35Min. backen, bis das **Gemüse** goldbraun und gar ist.



5. Dressing mischen

Aus 1-2EL Olivenöl, 1-2EL Essig (am besten Balsamico) sowie Salz und Pfeffer ein **Dressing** anrühren.



3. Pesto vorbereiten

Inzwischen die **Basilikumblätter** von den Stängeln zupfen. Die **Petersilie samt Stängeln** grob hacken. Den **Knoblauch** schälen und mit der flachen Seite einer breiten Messerklinge zerdrücken. Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen.



6. Mozzarella vorbereiten

Den **Mozzarella** abgießen, in mundgerechte Stücke zupfen und mit etwas Salz bestreuen. Das **Ofengemüse** mit dem **restlichen Zitronenabrieb** und den **restlichen Kräutern** mischen. Den **Rucola** mit dem **Dressing** mischen und mit dem **Ofengemüse** anrichten. Mit dem **Mozzarella** und dem **Pesto** garnieren und servieren.