



## 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 delizioses 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 Bete
- 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.



**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.



**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.



**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.



**5. Dressing mischen**

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



**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.