



Mediterrane Kartoffeln mit Olivenpesto und gegrillten Tomaten



30-40min



3-4 Personen

Ein Gericht, das an warme Sommerabende denken lässt: Aromatisch gegrillte Knoblauch-Tomaten treffen auf einen würzigen Kartoffelsalat mit Rucola und ein leckeres Cashew-Oliven-Pesto. Wir müssen uns auch nicht lange gedulden – dieser Sonnenschein von Salat steht ratzfatz auf dem Tisch.

- 2 rote Zwiebeln
- 1kg Babykartoffeln
- 20g Basilikum & Petersilie
- 1 Knoblauchzehe
- 100g Cashewkerne, geröstet & gesalzen ^{1,2}
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Packungen grüne Oliven
- 4 Tomaten
- 100g Rucola

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- Grillpfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Küchenpinsel
- Küchenreibe
- Zitruspresse

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 691kcal, Fett 46.5g,
Kohlenhydrate 55.4g, Eiweiß 11.2g



Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in ca. 1 cm breite Spalten schneiden. Die **Kartoffeln samt Schale** je nach Größe ggf. halbieren und mit den **Zwiebeln** auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Das **Gemüse** mit 2EL Olivenöl und 2 kräftigen Prisen Salz vermengen und ca. 25Min. im Ofen rösten.



Die **Tomaten** halbieren. Den **restlichen Knoblauch** mit 2EL Olivenöl und 1 Prise Salz verrühren und die Schnittseiten der **Tomaten** mit etwas **Knoblauchöl** bepinseln.



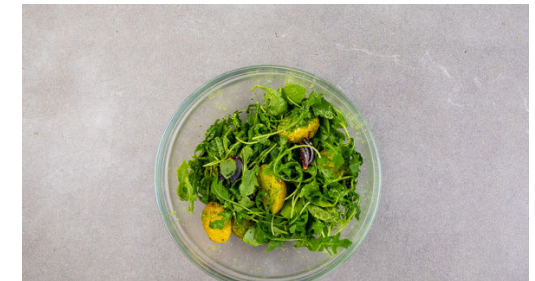
Inzwischen die **Kräuter samt Stängeln** grob hacken. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Cashews** grob hacken. Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen.



Eine Grillpfanne bei mittlerer Hitze erwärmen und die **Tomaten** mit den Schnittseiten nach unten 7-8Min. grillen. Es sollten deutliche Röstspuren entstehen.
Tipp: Wer keine Grillpfanne hat, kann auch eine normale Pfanne verwenden.



Die **Oliven**, die **Kräuter**, die **½ des Knoblauchs**, die **Cashews**, **1TL Zitronenschale**, **2EL Zitronensaft**, **4EL Olivenöl** und **4-5EL Wasser** in ein hohes Gefäß geben und mit einem Stabmixer zu einem glatten **Pesto** pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Die gebackenen **Kartoffeln** und **Zwiebeln** mit dem **Rucola** vermengen. Ca. $\frac{3}{4}$ des **Pestos** untermischen und den **Salat** auf Teller verteilen. Die **Tomatenhälften** auf dem **Salat** anrichten, nach Belieben mit dem **restlichen Pesto** garnieren und servieren.

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [!\[\]\(83bbbd261710c59db0214aa27b2edc0d_img.jpg\)](#) [!\[\]\(d6bd620f45f20291c3c3dab29f2286e8_img.jpg\)](#) [!\[\]\(ac4fcea21db844807030be74b3ff0b7a_img.jpg\)](#) **#marleyspooning**