



Mozzarella auf buntem Salat

mit Gemüse und Sonnenblumenkernpesto



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.

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

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

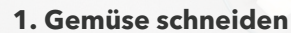
- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Sparschäler
- Küchenreibe
- Zitronenpresse

Kochtipp

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 710kcal, Fett 36.8g,
Kohlenhydrate 58.3g, Eiweiß 28.3g



4. Pesto zubereiten

2. Gemüse rösten

5. Dressing anrühren

3. Pesto vorbereiten

6. Mozzarella vorbereiten

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