



Jungkartoffeln mit Räucherhähnchen

und Spinat in Tomaten-Oliven-Pesto



ca. 25min



3-4 Personen

Heute kommen butterweiche Jungkartoffeln auf deinen Tisch und das ganz ohne lästiges Pellen: Die Schale von Babykartoffeln ist noch schön zart, da schmiegen sich die Räucherhähnchenstreifen und ein würziges Pesto aus getrockneten Tomaten und Oliven besonders gerne an! Als kleine Sensation warten angebratene Kirschtomaten, prall gefüllt mit süßem Fruchtfleisch, nur darauf, in deinem Mund zu zerplatzen ... Überraschung!

- 1kg Babykartoffeln
- 500g Kirschtomaten
- 2 Becher Tomaten-Oliven-Pesto
- 50g Walnusskerne ²
- 400g Babyspinat
- 250g geräucherte Hähnchenstreifen

- 2EL Mayonnaise ¹
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- großer Topf
- große Pfanne mit Deckel
- Sieb

Allergene

Eier (1), Schalenfrüchte (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 630kcal, Fett 35.0g,
Kohlenhydrate 48.6g, Eiweiß 23.3g



1. Kartoffeln schneiden

In einem großen Topf ausreichend
gesalzenes Wasser für die **Kartoffeln** zum
Kochen bringen. Die **Kartoffeln samt Schale**
je nach Größe halbieren oder ganz lassen.



4. Dressing anrühren

Das **Pesto** mit 2EL Mayonnaise und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer verrühren. Die **Walnüsse** grob hacken.



2. Kartoffeln kochen

Die **Kartoffeln** in das kochende Wasser geben und bei mittlerer Hitze in 15-20Min. gar kochen. **Tipp:** Die **Kartoffeln** sind durch, wenn sie sich bei der Messerprobe leicht vom Messer lösen.



5. Spinat garen

Den **Spinat** in ein Sieb geben. Die **Kartoffeln** in das Sieb abgießen, damit der **Spinat** zusammenfällt.



3. Tomaten braten

Die **Tomaten** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze abgedeckt 4-6Min. braten, bis sie zu platzen beginnen. Die Pfanne vom Herd nehmen.



6. Kartoffeln vermengen

Die **Kartoffeln**, den **Spinat** und die **Tomaten** mit dem **Pesto** vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf Teller verteilen. Die **Hähnchenstreifen** auf den **Kartoffeln** anrichten, mit den **Walnüssen** garnieren und servieren.