



## Mediterrane Kartoffeln mit Olivenpesto

und gegrillten Tomaten



30-40min



2 Personen

Dieses sommerliche Gericht wird dich begeistern! Aromatisch gegrillte Knoblauch-Tomaten treffen auf einen würzigen Kartoffelsalat mit Rucola und einem leckeren Cashew-Oliven-Pesto. Die Tomaten schmecken übrigens auch kalt sehr gut, weswegen du den Salat auch prima vorbereiten und zum Beispiel bei einem gemütlichen Picknick servieren kannst!

## Was du von uns bekommst

- 1 rote Zwiebel
- 500g Drillinge
- 20g frische Petersilie
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Päckchen Cashewkerne <sup>15</sup>
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Packung grüne Oliven
- 1 Päckchen Basilikumöl
- 2 Tomaten
- 1 Packung Rucola

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

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

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

## Allergene

Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 584kcal, Fett 33.6g, Kohlenhydrate 60.2g, Eiweiß 11.6g



**1. Gemüse rösten**

Den Backofen auf 200°C Umluft (220°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in ca. 1cm 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 1EL Olivenöl und 1 kräftigen Prise Salz vermengen und ca. 25Min. im Ofen rösten.



**4. Tomaten vorbereiten**

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



**2. Pesto vorbereiten**

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



**3. Pesto pürieren**

Die **Oliven**, die **Petersilie**, die **1/2 des Knoblauchs**, die **Cashews**, **1/2TL Zitronenabrieb**, **1EL Zitronensaft**, **1EL Basilikumöl**, **1EL Olivenöl** und **1-2EL Wasser** in ein hohes Gefäß geben und mit einem Stabmixer zu einem feinen **Pesto** pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



**5. Tomaten grillen**

Eine Grillpfanne bei mittlerer Hitze erwärmen und die **Tomaten** mit den Schnittseiten nach unten 7-8Min. grillen. Es sollten deutliche Röstspuren entstehen.



**6. Salat fertigstellen**

Die gebackenen **Kartoffeln** und **Zwiebeln** mit dem **Rucola** vermengen. Ca. **3/4 des Pestos** untermischen und den **Salat** auf Teller verteilen. Je **2 Tomatenhälfte**n auf dem **Salat** anrichten, nach Belieben mit dem **restlichen Pesto** und dem **restlichen Basilikumöl** beträufeln garnieren und servieren.