



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 ¹⁵
- 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.



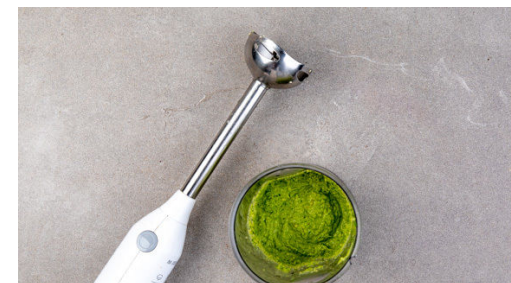
2. Pesto vorbereiten

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.



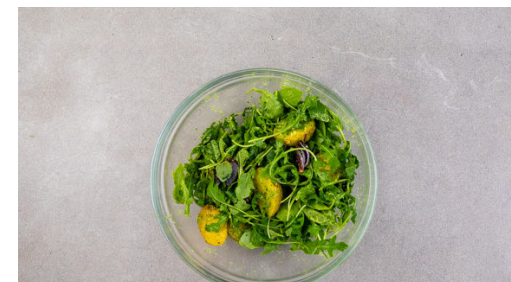
5. Tomaten grillen

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



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.



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 Tomatenhälften** auf dem **Salat** anrichten, nach Belieben mit dem **restlichen Pesto** und dem **restlichen Basilikumöl** beträufeln garnieren und servieren.