



Mediterrane Kartoffeln mit Olivenpesto

und gegrillten Tomaten



30-40min



3-4 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!

- 2 rote Zwiebeln
- 1kg Drillinge
- 20g frische Petersilie
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Packung Cashewkerne ¹⁵
- 2 unbehandelte Zitronen
- 2 Packungen grüne Oliven
- 1 Päckchen Basilikumöl
- 4 Tomaten
- 1 Packung Rucola

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

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

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

Energie 517kcal, Fett 27.1g,
Kohlenhydrate 58.9g, Eiweiß 10.7g



Den Backofen auf 200°C Umluft (220°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Zwiebeln** 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 2EL Olivenöl und 2 kräftigen Prisen Salz vermengen und ca. 25Min. im Ofen rösten.



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



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



Die **Oliven**, die **Petersilie**, die **1/2 des Knoblauchs**, die **Cashews**, **1TL Zitronenabrieb**, **2EL Zitronensaft**, **1EL Basilikumöl**, **3EL Olivenöl** und **4EL Wasser** in ein hohes Gefäß geben und mit einem Stabmixer zu einem feinen **Pesto** pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



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.