



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!

Was du von uns bekommst

- 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

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



1. Gemüse rösten

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.



4. Tomaten vorbereiten

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.



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 **Zitronen** halbieren und auspressen.



3. Pesto pürieren

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.



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.