



Röstkartoffeln mit Olivenpesto

dazu gegrillte Tomaten und Rucola



30-40min



2 Portionen

Mmmh, was schreit mehr „mediterrane Küche“ als würzig-salzige Oliven, frisches Pesto und geröstetes Gemüse? Uns fällt da wenig ein, aber wir sind im Geiste auch schon damit beschäftigt, uns das schönste Urlaubsszenario in einem kleinen Restaurant am Mittelmeer auszumalen. Um dieses Gefühl auf den heimischen Teller zu holen, servieren wir heute geröstete Kartoffeln und Tomaten mit einem herzhaften Olivenpesto. Ein Traum!

Was du von uns bekommst

- 1 Pck. mehligkochende Kartoffeln
- 1 rote Zwiebel
- 75g Cashewkerne¹
- 2 Knoblauchzehen
- 10g Petersilie
- 1 Pck. grüne Oliven
- 2 Tomaten
- 50g Rucola

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Backblech und Backpapier
- mittelgroße Pfanne

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

Allergene

Schalenfrüchte (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 771kcal, Fett 52.8g, Kohlenhydrate 57.5g, Eiweiß 16.4g



1. Kartoffeln rösten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln samt Schale** in 1–2cm breite Spalten schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in Spalten schneiden. Die **Kartoffeln** und die **Zwiebeln** mit 1EL Olivenöl sowie ½TL Salz vermengen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen. Im Ofen 25–30Min. rösten, bis die **Kartoffeln** goldbraun und knusprig sind.



4. Tomaten grillen

Die **Tomaten** in einer mittelgroßen (Grill-) Pfanne ohne weiteres Öl bei mittlerer Hitze mit den Schnittseiten nach unten 7–8Min. grillen. Falls die **Tomaten** zu schnell braun werden, die Hitze etwas reduzieren.



2. Pesto zubereiten

Die **Cashewkerne** grob hacken. Den **Knoblauch** schälen und sehr fein würfeln oder reiben. Die **Petersilie samt Stängeln** grob schneiden. Die ½ der **Cashewkerne** mit der **Petersilie**, den **Oliven**, der ½ des **Knoblauchs**, 2EL Olivenöl, 1EL Essig und 1–2EL Wasser in einem hohen Gefäß zu einem feinen **Pesto** pürieren, ggf. mit Salz und Pfeffer abschmecken.



5. Fertigstellen & servieren

Die **gerösteten Kartoffeln** und **Zwiebeln** mit dem **Rucola** und ¾ des **Pestos** vermengen, ggf. mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **gegrillten Tomaten** auf den **Röstkartoffeln** anrichten und mit den **restlichen Cashewkernen** sowie dem **restlichen Pesto** garniert servieren.



3. Tomaten vorbereiten

Den **restlichen Knoblauch** mit 1EL Olivenöl und 1 Prise Salz vermengen. Die **Tomaten** halbieren und die Schnittseiten mit dem **Knoblauchöl** bestreichen.



6. Mittel(meer) zum Zweck

Mit den Worten „mediterran“ und „Mittelmeer“ haben wir ja schon zur Genüge um uns geworfen. Wir setzen jetzt sogar noch einen drauf – und zwar mit dem Vorschlag, den Essig im Pesto einfach durch dieselbe Menge frisch gepressten Zitronensaft zu ersetzen. Und so schließt sich der Kreis, denn wo wachsen viele Zitronenbäume? Genau, am Mittelmeer ...