



## Röstkartoffeln mit Olivenpesto

dazu gegrillte Tomaten und Rucola

30-40min 4 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**

- 1kg mehligkochende Kartoffeln
- 2 rote Zwiebeln
- 100g Cashewkerne<sup>1</sup>
- 3 Knoblauchzehen
- 20g Petersilie
- 2 Pck. grüne Oliven
- 4 Tomaten
- 200g Rucola

## **Was du zu Hause benötigst**

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

## **Küchenutensilien**

- Backofen
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- 1-2 Backbleche und Backpapier
- große 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 646kcal, Fett 39.2g, Kohlenhydrate 58.7g, Eiweiß 14.2g



### **1. Kartoffeln rösten**

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



### **4. Tomaten grillen**

Die **Tomaten** in einer großen (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. 3 Knoblauchzehen 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**, 3EL Olivenöl, 2EL Essig und 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 ...