



## RS Burrata auf buntem Salat

mit Gemüse und Sonnenblumenkernpesto



30-40min



2 Portionen

Unsere Köchin Hannah hat wieder in der Küche gezaubert und präsentiert euch heute ein delizioses Ofengemüse mit Roter Bete, Knollensellerie und Kartoffeln, das vor dem Servieren mit frisch-cremiger Burrata und einem köstlichen Pesto aus Sonnenblumenkernen, Kräutern und Zitrone garniert wird. Dazu gibt es einen leichten Rucolasalat.

## Was du von uns bekommst

- 1 Pck. mehligkochende Kartoffeln
- 1 Stück Knollensellerie <sup>1</sup>
- 2 Rote Beten
- 20g Basilikum
- 10g Petersilie
- 1 Knoblauchzehe
- 1 unbehandelte Zitrone
- 50g Sonnenblumenkerne
- 100g Rucola
- 2 Pck. Burrata <sup>2</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig <sup>3</sup>

## Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Sparschäler
- Küchenreibe
- Zitruspresse

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

### Allergene

Sellerie (1), Milch (2), Schwefeldioxid und Sulphite (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 914kcal, Fett 55.7g, Kohlenhydrate 70.5g, Eiweiß 30.8g



### 1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln samt Schale** in 1-2cm breite Spalten schneiden. Den **Sellerie** schälen und in 2-3cm große Stücke schneiden. Die **Rote Bete** schälen und in ca. 1cm breite Spalten schneiden. Dabei am besten Küchenhandschuhe und Schürze tragen.



### 4. Pesto zubereiten

Ca. **¾ der Kräuter**, den **Knoblauch**, die **Sonnenblumenkerne** und 1EL Olivenöl in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer zu einem cremigen **Pesto** pürieren. **Tipp:** Wer mag, kann auch die **Basilikumstängel** hacken und hinzugeben. Mit **1-2EL Zitronensaft**, **1TL Zitronenabrieb** sowie Salz und Pfeffer abschmecken. **Tipp:** Je nach gewünschter Konsistenz noch etwas Wasser hinzufügen.



### 2. Gemüse rösten

Die **Kartoffeln**, den **Sellerie** und die **Rote Bete** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 1EL Olivenöl sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen. Gleichmäßig verteilen und im Ofen 30-35Min. backen, bis das **Gemüse** goldbraun und gar ist.



### 5. Dressing anrühren

Aus 1EL Olivenöl, 2TL Balsamicoessig sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer ein **Dressing** anrühren. **Tipp:** Wer keinen Balsamicoessig hat, kann natürlich auch anderen Essig verwenden.



### 3. Pesto vorbereiten

Inzwischen die **Basilikumblätter** von den Stängeln zupfen. Die **Petersilie samt Stängeln** grob hacken. Den **Knoblauch** schälen und mit der flachen Seite einer breiten Messerklinge zerdrücken. Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen.



### 6. Salat fertigstellen

Das **Ofengemüse** mit der **restlichen Zitronenschale** und den **restlichen Kräutern** vermengen. Den **Rucola** mit dem **Dressing** mischen und mit dem **Ofengemüse** anrichten. Die **Burrata** und dem **Salat** anrichten und mit dem **Pesto** garniert und servieren.