MARLEY SPOON



Mozzarella auf buntem Salat

mit Gemüse und Sonnenblumenkernpesto

30-40min 6 Portionen

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

Was du von uns bekommst

- 1kg mehligkochende Kartoffeln
- 1 Pck. mehligkochende Kartoffeln
- 1 kleiner Knollensellerie [1]
- 1 Stück Knollensellerie [1]
- 5 Rote Beten
- 40g Basilikum
- 20g Petersilie
- 2 Knoblauchzehen
- 2 unbehandelte Zitronen
- 75g Sonnenblumenkerne
- 3 Mozzarellas [2]
- 100g Rucola
- 50g Rucola

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig [3]

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche 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
Enthält: **Sellerie** (1), **Milch** (2), **Schwefeldioxid und Sulphite** (3).

Nährwertangaben pro Portion
Energie 675kcal, Fett 37.9g, Kohlenhydrate 59.9g, Eiweiß 20.6g



1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln samt Schale** in 1–2cm breite Spalten schneiden. Den **Sellerie** vierteln, 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.



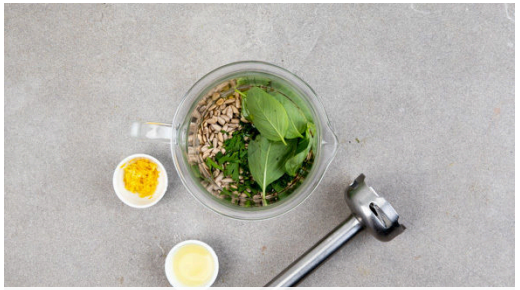
2. Gemüse rösten

Die **Kartoffeln**, den **Sellerie** und die **Rote Bete** auf zwei mit Backpapier ausgelegten Backblechen mit jeweils 1½EL Olivenöl sowie je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer vermengen. Gleichmäßig verteilen und im Ofen 30–35Min. backen, bis das **Gemüse** goldbraun und gar ist. Je nach Ofen die Position der Bleche nach der Hälfte der Zeit tauschen.



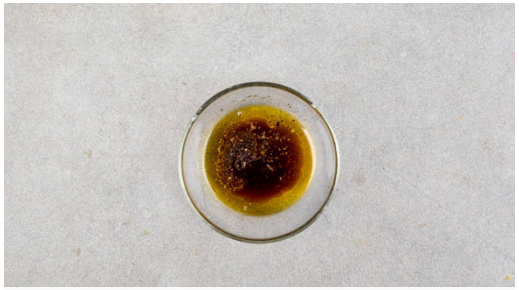
3. Pesto vorbereiten

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 **Zitronen** halbieren und auspressen.



4. Pesto zubereiten

Ca. **¾ der Kräuter**, den **Knoblauch**, die **Sonnenblumenkerne** und 3EL Olivenöl in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer zu einem cremigen **Pesto** pürieren. **Tipp:** Wer mag, kann auch die **Basilikumstängel** hacken und hinzugeben. Mit **2–3EL Zitronensaft**, **1EL Zitronenabrieb** sowie Salz und Pfeffer abschmecken. **Tipp:** Je nach gewünschter Konsistenz noch etwas Wasser hinzufügen.



5. Dressing anrühren

Aus 3EL Olivenöl, 1½EL Balsamicoessig sowie je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer ein **Dressing** anrühren. **Tipp:** Wer keinen Balsamicoessig hat, kann natürlich auch anderen Essig verwenden.



6. Mozzarella vorbereiten

Den **Mozzarella** abgießen, in mundgerechte Stücke zupfen und mit etwas Salz bestreuen. Das **Ofengemüse** mit der **restlichen Zitronenschale** und den **restlichen Kräutern** vermengen. Den **Rucola** mit dem **Dressing** mischen und mit dem **Ofengemüse** anrichten. Mit dem **Mozzarella** und dem **Pesto** garnieren und servieren.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**