MARLEY SPOON



Mediterrane Kartoffeln mit Olivenpesto

und gegrillten Tomaten

30-40min 2 Portionen

Ein Gericht, das an warme Sommerabende denken lässt: Aromatisch gegrillte Knoblauch-Tomaten treffen auf einen würzigen Kartoffelsalat mit Rucola und ein leckeres Cashew-Oliven-Pesto. Wir müssen uns auch nicht lange gedulden – dieser Sonnenschein von Salat steht ratzfatz auf dem Tisch.

Was du von uns bekommst

- 1 rote Zwiebel
- 1 Pck. festkochende Kartoffeln
- 20g Basilikum & Petersilie
- 1 Knoblauchzehe
- 50g Cashewkerne, geröstet & gesalzen [1,2]
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Pck. grüne Oliven
- 2 Tomaten
- 100g Rucola

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- Grillpfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Küchenpinsel
- Küchenreibe
- Zitruspresse

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

Allergene
Enthält: **Erdnüsse** (1), **Schalenfrüchte** (2).

Nährwertangaben pro Portion
Energie 686kcal, Fett 46.7g, Kohlenhydrate 54.2g, Eiweiß 11.9g



1. Gemüse rösten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Zwiebel** 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 ausgelegtes Backblech geben. Das **Gemüse** mit 1EL Olivenöl und 1 kräftigen Prise Salz vermengen und ca. 25Min. im Ofen rösten.



2. Pesto vorbereiten

Inzwischen die **Kräuter samt Stängeln** grob hacken. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Cashews** grob hacken. Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen.



3. Pesto pürieren

Die **Oliven**, die **Kräuter**, die **½ des Knoblauchs**, die **Cashews**, **½TL Zitronenschale**, **1EL Zitronensaft**, 2EL Olivenöl und 3–4EL Wasser in ein hohes Gefäß geben und mit einem Stabmixer zu einem glatten **Pesto** pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



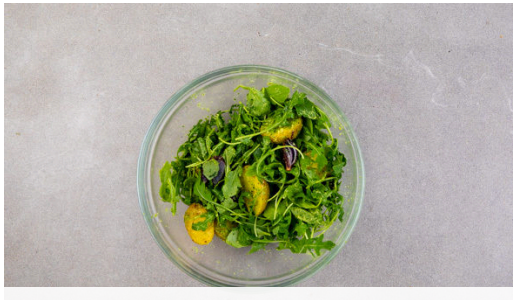
4. Tomaten vorbereiten

Die **Tomaten** halbieren. Den **restlichen Knoblauch** mit 1EL Olivenöl und 1 Prise Salz verrühren und die Schnittseiten der **Tomaten** mit etwas **Knoblauchöl** bepinseln.



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. **Tipp:** Wer keine Grillpfanne hat, kann auch eine normale Pfanne verwenden.



6. Salat fertigstellen

Die gebackenen **Kartoffeln** und **Zwiebeln** mit dem **Rucola** vermengen. Ca. **¾ des Pestos** untermischen und den **Salat** auf Teller verteilen. Je **2 Tomatenhälften** auf dem **Salat** anrichten, nach Belieben mit dem **restlichen 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**