



## Mediterrane Kartoffeln mit Olivenpesto und gegrillten Tomaten



30-40min



2 Personen

Mit diesem Gericht scheint der Sommer nicht mehr weit! Aromatisch gegrillte Knoblauch-Tomaten treffen auf einen würzigen Kartoffelsalat mit Rucola und einem leckeren Cashew-Oliven-Pesto. Die Tomaten schmecken übrigens auch kalt sehr gut, weswegen du den Salat auch prima vorbereiten und zum Beispiel bei einem gemütlichen Picknick servieren kannst!



## Was du von uns bekommst

- 1 rote Zwiebel
- 500g Drillinge
- 10g Petersilie
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Päckchen Cashewkerne <sup>15</sup>
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Packung grüne Oliven
- 2 Tomaten
- 1 Packung Rucola
- 10g Basilikum

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

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

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

### Allergene

Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 541kcal, Fett 30.7g, Kohlenhydrate 55.8g, Eiweiß 9.7g



### 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.



### 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.



### 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.



### 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.



### 3. Pesto pürieren

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



### 6. Salat fertigstellen

Die gebackenen **Kartoffeln** und **Zwiebeln** mit dem **Rucola** vermengen. Ca. **3/4 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.