



## Mediterrane Kartoffeln mit Olivenpesto

und gegrillten Tomaten



30-40min



3-4 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

- 2 rote Zwiebeln
- 2 Netze Drillinge
- 10g Petersilie
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Päckchen Cashewkerne <sup>15</sup>
- 2 unbehandelte Zitronen
- 2 Packungen grüne Oliven
- 3 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 504kcal, Fett 30.3g, Kohlenhydrate 48.0g, Eiweiß 8.1g



**1. Gemüse rösten**

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Zwiebeln** 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 belegtes Backblech geben. Das **Gemüse** mit 2EL Olivenöl und 2 kräftigen Prisen Salz vermengen und ca. 25Min. im Ofen rösten.



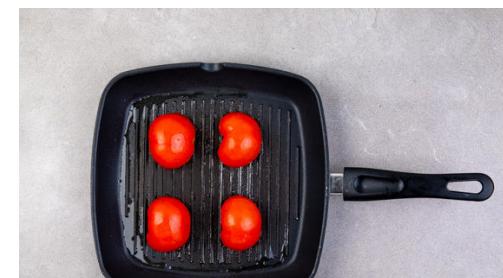
**4. Tomaten vorbereiten**

Die **Tomaten** halbieren. Den **restlichen Knoblauch** mit 2EL 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**, **1TL Zitronenschale**, **2EL Zitronensaft**, **4EL Olivenöl** und **4EL 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 Tomatenhälfte**n auf dem **Salat** anrichten, nach Belieben mit dem **restlichen Pesto** garnieren und servieren.