



Mediterrane Kartoffeln mit Olivenpesto

und gegrillten Tomaten



30-40min



2 Personen

Ein Gericht perfekt zum Sommer! Aromatisch gegrillte Knoblauch-Tomaten treffen auf einen würzigen Kartoffelsalat mit Rucola und ein leckeres 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!

- 1 rote Zwiebel
- 500g Drillinge
- 10g Petersilie
- 10g Basilikum
- 1 Knoblauchzehe
- 25g Cashewkerne ¹⁵
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Packung grüne Oliven
- 2 Tomaten
- 100g Rucola

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

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

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

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



Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in ca. 1 cm 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 1 EL Olivenöl und 1 kräftigen Prise Salz vermengen und ca. 25Min. im Ofen rösten.



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



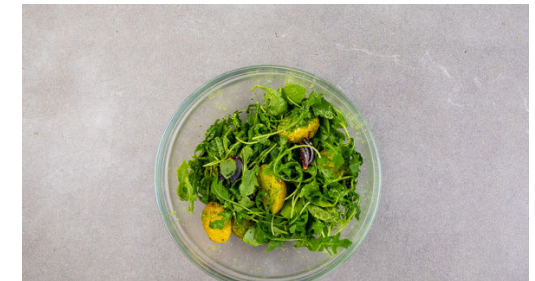
Inzwischen die **Kräuter samt Stängeln** grob hacken. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Cashews** grob hacken. Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen.



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.



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.



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.