

# DINNERLY



## Röstkartoffeln mit Olivenpesto

dazu gegrillte Tomaten und Rucola



30-40min



2 personen

Mmmh, was schreit mehr „mediterrane Küche“ als würzig-salzige Oliven, frisches Pesto und geröstetes Gemüse? Uns fällt da wenig ein, aber wir sind im Geiste auch schon damit beschäftigt, uns das schönste Urlaubsszenario in einem kleinen Restaurant am Mittelmeer auszumalen. Um dieses Gefühl auf den heimischen Teller zu holen, servieren wir heute geröstete Kartoffeln und Tomaten mit einem herzhaften Olivenpesto. Ein Traum!

#### WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 zakje kruimige aardappels
- 1 rode ui
- 100g cashewnoten<sup>15</sup>
- 10g verse peterselie
- 1 zakje groene olijven
- 2 tomaten
- 100g rucola

#### WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2 teen knoflook
- ½tl peper en zout
- 60ml olijfolie
- 15ml azijn

#### KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan
- staafmixer met beker

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

#### ALLERGENEN

noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

#### VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 847kcal, vet 59.0g, koolhydraten 59.0g, eiwit 19.1g



#### 1. Kartoffeln rösten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln samt Schale** in 1–2cm breite Spalten schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in Spalten schneiden. Die **Kartoffeln** und die **Zwiebeln** mit 1EL Olivenöl sowie ½TL Salz vermengen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen. Im Ofen 25–30Min. rösten, bis die **Kartoffeln** goldbraun und knusprig sind.



#### 2. Pesto zubereiten

Die **Cashewkerne** grob hacken. 2 Knoblauchzehen schälen und sehr fein würfeln oder reiben. Die **Petersilie samt Stängeln** grob schneiden. Die ½ der **Cashewkerne** mit der **Petersilie**, den **Oliven**, der ½ des Knoblauchs, 2EL Olivenöl, 1EL Essig und 1–2EL Wasser in einem hohen Gefäß zu einem feinen **Pesto** pürieren, ggf. mit Salz und Pfeffer abschmecken.



#### 3. Tomaten vorbereiten

Den restlichen Knoblauch mit 1EL Olivenöl und 1 Prise Salz vermengen. Die **Tomaten** halbieren und die Schnittseiten mit dem Knoblauchöl bestreichen.



#### 4. Tomaten grillen

Die **Tomaten** in einer mittelgroßen (Grill-) Pfanne ohne weiteres Öl bei mittlerer Hitze mit den Schnittseiten nach unten 7–8Min. grillen. Falls die **Tomaten** zu schnell braun werden, die Hitze etwas reduzieren.



#### 5. Fertigstellen & servieren

Die **gerösteten Kartoffeln** und **Zwiebeln** mit dem **Rucola** und ¼ des **Pestos** vermengen, ggf. mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **gegrillten Tomaten** auf den **Röstkartoffeln** anrichten und mit den **restlichen Cashewkernen** sowie dem **restlichen Pesto** garniert servieren.



#### 6. Mittel(meer) zum Zweck

Mit den Worten „mediterran“ und „Mittelmeer“ haben wir ja schon zur Genüge um uns geworfen. Wir setzen jetzt sogar noch einen drauf – und zwar mit dem Vorschlag, den Essig im Pesto einfach durch dieselbe Menge frisch gepressten Zitronensaft zu ersetzen. Und so schließt sich der Kreis, denn wo wachsen viele Zitronenbäume? Genau, am Mittelmeer ...