

Pesto-Kartoffeln

Pesto

1 Bund Rucola
1 gehäufte TL Knoblauchpüree (4-7 Zehen - nach persönlichem Geschmack)
ca. 80 g Walnüsse
reichlich NEMEON Olivenöl
Meersalz

Sauce

2 rote Zwiebeln
3-4 Frühlingszwiebeln
3 große Karotten
Cherry-Tomaten, viele
NEMEON Olivenöl zum anbraten
Meersalz, Pfeffer

Kartoffeln

Zubereitung Pesto

Den Rucola trocken reinigen (nicht waschen) und zusammen mit den Walnüssen und dem Knoblauchpüree in einen Mixer geben, grob vorhacken und mit Olivenöl auffüllen, noch mal kräftig durchmischen. Mit Salz abschmecken.

*und wenn es mal etwas schneller gehen soll, kann man auch einfach eine Olivenpaste oder einen Oliventraum nehmen

Zubereitung Sauce und Kartoffeln

Zwiebeln und Karotten schälen und klein hacken. Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Alles in einer Pfanne mit Olivenöl scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sauce in eine Auflaufform geben und die Cherry-Tomaten hinzu geben.

Die Kartoffeln schälen und zu 3/4 in schmalen Scheiben einschneiden. Das Pesto in die Schnitte füllen und die Kartoffeln ebenfalls in die Auflaufform legen. Die Auflaufform in den vorgeheizten Ofen stellen und abgedeckt ca. 45 Minuten bei 200°C Grad Ober- und Unterhitze backen.

Danach die Abdeckung abnehmen und weitere ca. 15-20 Minuten backen.

