

Rezept

Backkartoffeln mit Pesto

Ein Rezept von Backkartoffeln mit Pesto, am 23.04.2024

Zutaten

2	gekarte Backkartoffeln (à 200 g; Kühlregal)		Salz
	Pfeffer	4 TL	Bärlauch-Pesto (Fertigprodukt)
2	Tomaten	125 g	Mozzarella
2 Stängel	Basilikum		Olivenöl für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 410 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Die Kartoffeln der Länge nach halbieren. Eine ofenfeste Form mit etwas Olivenöl einpinseln. Die Kartoffeln mit den Schnittflächen nach oben nebeneinander in die Form legen. Mit Salz und Pfeffer bestreuen.
2. Das Pesto auf den Kartoffelhälften verteilen. Die Tomaten waschen, quer in Scheiben schneiden. Den Mozzarella abtropfen lassen und in dünne Scheiben schneiden. Tomaten und Mozzarella abwechselnd überlappend auf die Kartoffeln legen. Die Backkartoffeln im Ofen (Mitte) 10-12 Min. backen, bis der Käse geschmolzen ist. Die Basilikumblätter abzupfen, abreiben und in feine Streifen schneiden. Vor dem Servieren auf die Backkartoffeln streuen.