

Rezept

Fächerkartoffeln mit Pistazienpesto

Ein Rezept von Fächerkartoffeln mit Pistazienpesto, am 28.06.2026

Zutaten

500 g Kartoffeln	3 Knoblauchzehen
3 Zweige Rosmarin	Salz
100 g Pistazienkerne	½ Zitrone
2 Stängel Basilikum	60 ml Olivenöl
Pfeffer	100 g vegane Joghurt-Alternative

Außerdem

Olivenöl für das Blech und zum Bepinseln

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 745 kcal, 57 g F, 17 g EW, 39 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Ein tiefes Backblech mit Olivenöl auspinseln. Die Kartoffeln gründlich waschen, trocknen und gleichmäßig, fast bis zu den Enden, fächerförmig einschneiden. Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. Rosmarin abbrausen, trocken schütteln und die Nadeln abzupfen.
2. Die Kartoffeln auf das Blech legen, mit Knoblauchscheiben und Rosmarin füllen, großzügig mit Olivenöl bepinseln und salzen. Die Kartoffeln im heißen Ofen (Mitte) in 45-60 Min. garen. Zwischendurch eventuell erneut mit Olivenöl bepinseln.
3. Pistazien hacken. Die Zitronenhälfte auspressen. Basilikum waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Zitronensaft, Olivenöl, 30 ml Wasser, Basilikum, Pistazien, Salz und Pfeffer zu einem feinen Pesto pürieren. Die Fächerkartoffeln kurz abkühlen lassen, auf Teller verteilen und mit Pistazienpesto und Joghurt servieren.