Rezept

Gebackener Pastinakensalat mit rotem Pesto

Ein Rezept von Gebackener Pastinakensalat mit rotem Pesto, am 24.05.2025

Zutaten

600 g	Pastinaken
50 g	Tomatenöl (5 EL)
	Pfeffer
40 g	Parmesan
2 Handvoll	Rucola
8	in Öl eingelegte getrocknete Tomaten
	Salz
40 g	Haselnusskerne
1 Esslöffel	Aceto balsamico bianco

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 810 kcal, 68 g F, 14 g EW, 34 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Pastinaken putzen, schälen, längs halbieren und in 3 cm große Stücke schneiden. Diese auf einem Backblech mit 1 EL Tomatenöl, ½ TL Salz und 1 Prise Pfeffer mischen und im heißen Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen.

2. Inzwischen die getrockneten Tomaten mit den Haselnusskernen, 20 g Parmesan in groben Stücken, 30 g Tomatenöl (3 EL), ¼ TL Salz und 1 Prise Pfeffer in den Mixbecher geben und 10 Sek. / Stufe 9 pürieren. Mit dem Spatel das Mixgut nach unten schieben und nochmals 3 Sek. / Stufe 8 mixen, je nach gewünschter Konsistenz auch etwas länger. Das Pesto mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. 2 gehäufte EL Pesto abnehmen (den Rest mit Öl bedeckt in einem Schraubglas im Kühlschrank aufbewahren und als Brotaufstrich oder Sauce zu Gemüsenudeln genießen) und in einer Salatschüssel mit dem Essig und dem restlichen Tomatenöl (1 EL) glatt verrühren. Die gebackenen Pastinakenstücke aus dem Ofen holen und noch heiß mit dem Dressing gut vermischen.

4. Den Rucola verlesen, waschen und trocken schütteln. Die Blätter nach Belieben in grobe Stücke schneiden und mit den Pastinaken mischen. Den restlichen Parmesan in groben Spänen darüberhobeln. Den Salat auf zwei Tellern anrichten und servieren.