

Rezept

Gebratner Lauch mit Haselnusspesto

Ein Rezept von Gebratner Lauch mit Haselnusspesto, am 18.12.2025

Zutaten

Für den Lauch

1	Knoblauchknolle	1 Stück	Ingwer (ca. 2 cm)
4 Stangen	Lauch		Salz
5 EL	Oliveöl	2	Tomaten
1	Zitrone	1	säuerlicher Apfel (z. B. Granny Smith)
1 Bund	Schnittlauch		

Für das Pesto

2	Knoblauchzehen	1 Bund	Basilikum
½ Bund	Pfefferminze	1 Bund	Petersilie
70 g	Haselnusskerne	140 g	Oliveöl
30 g	Pecorino		

Außerdem

Auflaufform (20 x 30 x 5 cm)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 700 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 210° vorheizen. Knoblauchknolle quer halbieren. Ingwer schälen und sehr fein hacken. Grüne Enden der Lauchstangen abschneiden und anderweitig verwenden. Die Lauchstangen waschen, trocken tupfen, im Ganzen in die Auflaufform geben, salzen und mit 3 EL Oliveöl beträufeln. Die Knoblauchknolle und die Hälfte des Ingwers dazugeben und den Lauch im heißen Backofen (Mitte) ca. 15 Min. schmoren.
2. Inzwischen Tomaten kreuzweise einschneiden, in einer Schüssel mit kochendem Wasser übergießen und kurz darin ziehen lassen. Die Tomaten in eiskaltem Wasser abschrecken, häuten, halbieren, die Kerne herauskratzen und in einer Schüssel auffangen. Das Tomatenfruchtfleisch in Spalten schneiden. Die Tomatenkerne durch ein Sieb ausdrücken, den Saft auffangen und mit restlichem Öl (2 EL) vermengen. Die Tomatenspalten unter die Saft-Öl-Mischung heben.
3. Lauch aus dem Ofen nehmen und die verbrannten Schichten entfernen. Die Zitrone auspressen. Den Apfel schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien, in hauchdünne Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Apfel und restlichen Ingwer zu den Tomaten geben.

4. Für das Nusspesto den Knoblauch schälen. Die Kräuter waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Die Haselnüsse grob hacken. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und die Nüsse darin bei kleiner Hitze anrösten, dann auf einen Teller schütten und auskühlen lassen. Pecorino in feine Scheiben hobeln. Vorbereitete Zutaten zusammen mit dem restlichen Öl (120 ml) in einen Standmixer geben und zu einem glatten Pesto mixen. Lauch mit der Tomaten-Apfel-Mischung und dem Pesto auf vier Tellern anrichten und servieren.