Rezept

Gefüllte Kartoffeln mit Pistazien-Pesto

Ein Rezept von Gefüllte Kartoffeln mit Pistazien-Pesto, am 14.11.2026

Zutaten

6	große vorwiegend festkochende Kartoffeln (je etwa 175 g)
40 g	Pistazienkerne
8 EL	Olivenöl
	Salz
400 g	Tomaten
	½ Bio-Orange
1	kleines Bund Rucola (etwa 25 g)
2 TL	grüne Pfefferkörner (frisch oder aus dem Glas)
50 g	frisch geriebener Parmesan oder Grana padano
100 g	Ricotta oder Doppelrahm-Frischkäse
2 EL	Butter

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 530 kcal

Zubereitung

1. Kartoffeln gründlich waschen und ungeschält in Wasser zugedeckt bei mittlerer Hitze in etwa 25 Min. fast weich kochen. Abgießen und kurz ausdampfen lassen.

2. Inzwischen die Orange heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben. Rucola waschen und trockenschütteln, grob hacken. Pistazien mit Rucola, Pfefferkörnern und Öl im Mixer fein pürieren. Die Orangenschale und 2 EL Parmesan oder Grana padano unterrühren und das Pesto mit Salz würzen.

3. Die Kartoffeln der Länge nach halbieren (wer mag, pellt sie vorher). Das Kartoffelfleisch bis auf einen knapp 1 cm dicken Rand mit einem Teelöffel aushöhlen. Das ausgehöhlte Kartoffelfleisch mit einer Gabel fein zerdrücken.

4. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Ausgehöhltes Kartoffelfleisch mit Ricotta oder Frischkäse und dem Pesto mischen, mit Salz würzen. Die Tomaten waschen und von den Stielansätzen befreien. Tomaten in dünne Scheiben schneiden und eine feuerfeste Form damit auslegen.

5. Die Kartoffelhälften auf den Tomaten verteilen und die Pesto-Masse in die Aushöhlungen löffeln. Butter in kleine Stücke schneiden und mit dem übrigen Parmesan oder Grana padano auf den Kartoffeln verteilen. Im Ofen (Mitte) in etwa 25 Min. goldbraun backen.