

Rezept

Kartoffeln mit Rucolapesto

Ein Rezept von Kartoffeln mit Rucolapesto, am 09.05.2024

Zutaten

500 g kleine längliche Kartoffeln	Salz
30 g Pinienkerne	1 kleine Knoblauchzehe
1 Handvoll Rucola	40 g würziger Hartkäse
3 EL Olivenöl	Pfeffer
2 Tomaten	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 465 kcal

Zubereitung

1. Kartoffeln waschen und abbürsten, in ausreichend Salzwasser ca. 18 Min. garen. Pinienkerne in einer kleinen Pfanne ohne Öl rösten, bis sie duften. Knoblauch schälen, Rucola waschen, verlesen und trocken schütteln, den Käse reiben. Alles mit dem Öl im Mixer pürieren, salzen und pfeffern.
2. Backofen auf 225° (Umluft 200°) vorheizen. Kartoffeln abgießen, über Kreuz einschneiden, etwas auseinander drücken und in eine Gratinform setzen. Tomaten halbieren, danebensetzen. Pesto in die Kartoffeln und auf die Tomaten geben, im Ofen (Mitte) 5 Min. gratinieren.