

## Gebackene Kartoffeln mit Rucola-Pesto

### Description

(für 4 Portionen)

#### Zutaten:

700 g mittelgroße Frischkartoffeln, fest kochend

1 Knoblauchzehe

2 EL Rapsöl

1 TL Salz

Zitronenpfeffer

Einige Rosmarinnadeln

#### Für die Pesto:

80 g Rucola

1 Bund Petersilie

3 Knoblauchzehen

50 g geschälte Mandeln

125 ml Rapsöl

80 g fein geriebener Bergkäse

Salz, Pfeffer

#### Zubereitung:

1. Den Backofen auf 200°C vorheizen. Die Frischkartoffeln unter fließendem Wasser gründlich säubern. Falls nötig, eine Bürste nehmen.
2. Die Kartoffeln längs halbieren, die Rundung einige Male einritzen. Die Kartoffeln mit der Schnittfläche auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
3. Eine Knoblauchzehe schälen und fein zerdrücken, mit Rapsöl und Salz vermischen. Die Kartoffeln mit der Mischung bepinseln, mit Zitronenpfeffer und Rosmarinnadeln bestreuen. Auf der mittleren Schiene des Backofens ca. 25 min. backen.
4. Für das Pesto Rucola und Petersilie waschen, grobe Stiele entfernen und den Rest gründlich trocknen. Knoblauchzehen schälen. Rucola, Petersilie, Knoblauch und Mandeln zusammen mit

dem Rapsöl im Mixer oder mit dem Pürierstab pürieren. Mit dem geriebenen Käse verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

5. Die gebackenen Kartoffeln mit Rucola-Pesto anrichten und servieren.

Zubereitungszeit: ca. 45 min.

Pro Portion ca.: 633 kcal/2650 kJ, 14 g E, 50 g F, 28 g KH

### **Category**

1. Vegetarisch

### **Date Created**

Juni 15, 2017

### **Author**

jeanny

*default watermark*