

# Grillkartoffeln mit Kräuterpesto

Kartoffel-Gerichte » Gebackene Kartoffeln

## Zutaten (4 Personen)

- » 1kg Kartoffel(n)
- » 1 Bd. Petersilie
- » 1 Bd. Basilikum
- » 1 Zweig Minze
- » 3 Knoblauchzehe(n)
- » 1 Zwiebel(n)
- » 100g ger. Pinienkerne
- » 3 EL Balsamico Essig
- » 75ml Olivenöl
- » 100g ger. Parmesan
- » Salz & Pfeffer
- » 1 Prise Cayennepfeffer
- » 200g Rucola
- » 4 Tomate(n)

## Bewertung



### Beschaffung

guten Supermarkt



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

61-90min

## Zubereitung

1. Kartoffeln abbrausen und gut abbürsten. Ca. 15min in kochendem Wasser garen. Anschließend abgießen, pellen und abkühlen lassen.

2. Petersilie, Basilikum sowie Minze abbrausen und trockenschütteln. Die Blätter von den Zweigen zupfen, sehr fein hacken. Knoblauch und Zwiebel abziehen, fein würfeln. Gehackte Kräuter, Knoblauch, Zwiebel, 75g geröstete Pinienkerne sowie Balsamico-Essig in einem Mixer oder mit einem Pürierstab sehr fein pürieren.

3. Den Ofen auf 180°C vorheizen. Olivenöl in einem kleinen Topf erhitzen. Das Kräuterpüree zufügen und kurz erhitzen. 75g Parmesan zufügen, mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer kräftig abschmecken. Kartoffeln mehrmals einschneiden und die Einschnitte mit dem Kräuterpesto füllen. Die Kartoffeln in Alufolie wickeln und etwa 20min im Ofen garen.

4. Rucola verlesen, abbrausen, gut trockenschütteln und die Stiele entfernen. Die Tomaten waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Rucola und Tomatenscheiben auf Tellern anrichten. Die Kartoffeln aus der Folie nehmen und dekorativ darauf anrichten. Mit restlichen Pinienkernen und übrigem Parmesan garniert servieren.

Nährwerte: 650kcal/E22g/F41g/KH48g pro Portion

angelegt am: 20.08.2004

Rezept-Nr: 1229

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke