Gebackene Kartoffeln mit Petersilien-Pesto

Zutaten (4 Personen)

» 8 gr. Kartoffel(n)
» 5 Bd. Petersilie
» 3 Knoblauchzehe(n)
» 100g alter Gouda
» 125ml Olivenöl
» Salz & Pfeffer

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Ofen auf 200°C vorheizen. Die mehlig kochenden Kartoffeln waschen, kreuzweise einschneiden und jede Knolle in ein Stück Alufolie wickeln. Auf ein Blech legen und im Ofen ca. 50min garen.

2. Inzwischen die Petersilie abbrausen, trockenschütteln und hacken. In eine kleine, hohe Rührschüssel geben. Die Knoblauchzehen abziehen und in Viertel schneiden. Den Gouda fein reiben. Knoblauch sowie Gouda zur Petersilie geben und alles mit einem Mixstab pürieren. Nach und nach das Olivenöl unterrühren. Das Pesto mit Salz sowie Pfeffer würzig abschmecken.

3. Nach dem Backen die Kartoffeln aus der Folie nehmen, mit einer Gabel aufbrechen, je 2TL Pesto hineingeben. Restliches Pesto dazu servieren.

Nährwerte: 500kcal/E11g/F38g/KH29g pro Person

angelegt am: 18.09.2002 Rezept-Nr: 158

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