

Gartenkräuter-Pesto mit Kartoffelspalten

Zutaten für 4 Portionen:

Zutaten Pesto:

- 50 g Gartenkräuter nach Wahl (z.B. Petersilie, Schnittlauch, Rosmarin, Selleriegrün)
- 20 g Sonnenblumenkerne
- 20 g Pinienkerne
- 1-2 Knoblauchzehen
- 60 ml + 2-3 EL Olivenöl
- 1-2 EL „rische's Kräutergarten“
- 3 EL Parmesan
- Salz, Pfeffer

Zutaten Kartoffelspalten:

- 1 kg Kartoffeln
- 1-2 Zweige Rosmarin
- 1 TL Paprikapulver edelsüß
- 4 EL Olivenöl
- Salz

Zubereitung:

- Für das Pesto die Kräuter grob hacken und in ein hohes Gefäß (z.B. Litermaß) geben. Kerne ohne Fett in einer Pfanne kurz anrösten, etwas abkühlen lassen und dann zu den Kräutern geben. Knoblauch schälen, grob hacken und ebenfalls dazu geben. 60 ml Olivenöl und Parmesan unterrühren und mit einem Stabmixer pürieren, bis eine cremige Masse entsteht. Mit „rische's Kräutergarten“, Salz und Pfeffer würzen. Das Pesto am besten in ein Schraubglas füllen und mit restlichem Olivenöl bedecken. Im Kühlschrank ist das Pesto dann bis zu 3 Monaten haltbar. Wichtig: Die Oberfläche muss immer mit Olivenöl bedeckt sein.
- Für die Kartoffelspalten den Backofen vorheizen (E-Herd 200 Grad / Umluft 175 Grad). Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Rosmarin waschen, trocken tupfen, Nadeln abzupfen und fein hacken. Gehackten Rosmarin, Olivenöl, Salz und Paprika zu einer Marinade verrühren. Kartoffeln waschen und längs in dicke Spalten schneiden. Kartoffelspalten in einer Schüssel mit der Würzmarinade gut vermischen, dann auf dem vorbereiteten Backblech verteilen und ca. 40-45 Minuten goldbraun backen.
- Kartoffelspalten mit Gartenkräuter-Pesto servieren.