

Kartoffelsalat aus dem Ofen mit Pesto aus dem Thermomix®



© Kartoffelsalat - Rezepte mit Herz



50 Min + Wartezeit



leicht



8 Portionen

Ein toller Partysalat!

Super leckerer Sommersalat als Beilage zum Grillen. Schmeckt am besten mit frischen Frühkartoffeln.

Den Rucola und die Tomaten hebt ihr am besten erst kurz vor dem Servieren unter den Salat. Ihr könnt den Salat also super vorbereiten oder auch zu einem Picknick mitnehmen.

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	1,5 kg	Kartoffel
<input type="checkbox"/>	150 g	Olivenöl
<input type="checkbox"/>	2 TL	Kräutersalz
<input type="checkbox"/>	100 g	Rucola
<input type="checkbox"/>	500 g	Kirschtomaten
<input type="checkbox"/>	1	Knoblauchzehe
<input type="checkbox"/>	30 g	Parmesan
<input type="checkbox"/>	50 g	Basilikum
<input type="checkbox"/>	30 g	Sonnenblumenkerne
<input type="checkbox"/>		Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Backofen auf 200 °C (180 °C Umluft) vorheizen, Backblech mit Backpapier belegen. Kartoffeln gründlich waschen und in ca. 1,5 cm große Würfel schneiden. Mit 50 g Olivenöl und Kräutersalz mischen, auf das Blech geben. Im heißen Ofen ca. 30 Min. garen. In einer Schüssel abkühlen lassen.
2. Inzwischen Rucola waschen und trocken schütteln, grobe Stiele entfernen. Tomaten waschen und trocken reiben. Knoblauch abziehen. Parmesan in Stücken in den Mixtopf geben und 20 Sek./Stufe 8 zerkleinern. 50 g Rucola, Basilikum, Knoblauch, Sonnenblumenkerne, Salz, Pfeffer und 100 g Olivenöl zugeben, 25 Sek./Stufe 8 mixen, abschmecken und über die Kartoffeln geben.
3. 50 g Rucola grob schneiden. Tomaten halbieren und beides unter den Salat heben.

Nährwertangaben

Pro Portion: ca. 360 kcal - 7 g E - 23 g F - 34 g KH

Mehr leckere Rezepte zum Grillen findet ihr auf unserer [Grill-Seite](#).