

Kartoffel-Pesto-Bowl

Auf die Kartoffel ist doch immer Verlass – als „Allrounder“ ist sie ein Muss in jedem Vorratsschrank. Wir präsentieren euch mal eine neue Darbietungsform der vielfältigen Knolle! Wenn es mal schnell gehen muss, ist dieses Rezept genau das Richtige.



Zutaten

- 4-5 große Kartoffeln
- 1 Packung Feta
- 2-3 EL Pesto deiner Wahl
- ca. 20 Kirsch- oder Datteltomaten
- 2 EL Pinienkerne
- Gewürze deiner Wahl, etwas Olivenöl



Zubereitung

1. Kartoffeln schälen oder waschen. Anschließend in Würfel schneiden. Mit den Gewürzen deiner Wahl und etwas Olivenöl vermischen und im Backofen bei 200 ° C ca. 25 Minuten goldbraun rösten.
2. Währenddessen die Tomaten waschen und halbieren und den Feta grob zerkrümeln.
3. Die Pinienkerne kurz in einer Pfanne ohne Öl anrösten.
4. Zum Schluss Kartoffeln, Tomaten, Feta und Pinienkerne in eine Schüssel geben. In die Mitte kommt ein Kleks Pesto – fertig ist deine Bowl.

Guten Appetit!