

STAMPFKARTOFFEL MIT KRÄUTERPESTO



ÜBERSICHT

- Dauer: 75 Minuten
- Menge: 4 Beilagen-Portionen
- Schwierigkeit: easy

ZUTATEN

Stampfkartoffeln:

- 400g Kartoffeln festkochend
- Salz
- 5-6 EL Olivenöl

Kräuterpesto:

- 2 Zehen Knoblauch
- 50g Pinienkerne
- ¼ Bund Petersilie (oder andere Kräuter deiner Wahl)
- 80ml Olivenöl



ZUBEREITUNG

Kräuterpesto

Den Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Die Petersilie waschen und grob hacken. Mit den Knoblauchzehen, den Pinienkernen, dem Öl, dem Salz und dem Pfeffer in eine tiefe Schüssel geben und mithilfe des Stabmixers zu Pesto pürieren.

Stampfkartoffeln

Die Kartoffeln in reichlich Salzwasser aufkochen, die Hitze reduzieren und ca. 20 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit den Backofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln abgießen, abschrecken und schälen. Ein Backblech mit zwei Esslöffeln Olivenöl bestreichen, die Kartoffeln auf das Backblech geben und mit einem Glas flach drücken.

Die Kartoffeln salzen und das Pesto darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad Ober- und Unterhitze für circa 20-25 Minuten goldbraun backen.

Stampfkartoffeln mit Kräuterpesto schmecken herrlich als Beilage zu Fleisch oder Fisch.

