

Rezept

Folienkartoffeln mit Paprikapesto



Quelle: Kartoffel-Marketing GmbH (bei Verwendung bitte angeben)

Zutaten (4 Stück):

je 1 rote, gelbe und grüne Paprika
4 große Kartoffeln à ca. 300 g, festkochend
1 Chilischote
2 bis 3 Knoblauchzehen
60 g Pinienkerne
1 Bund Basilikum

1 Bund Petersilie
einige Blätter Salbei
120 ml Olivenöl
6 EL geriebener Parmesan
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen, ggf. einstechen, damit sie besser durchgaren, in Alufolie wickeln und bei 200°C Ober-/Unterhitze ca. eine Stunde lang backen. Alternativ direkt in die Glut des Grills geben.

In einer beschichteten Pfanne die Pinienkerne ohne Zugabe von Öl goldbraun rösten, dabei regelmäßig wenden. Die Hälfte für später beiseitestellen.

Basilikum und Petersilie grob hacken, die Knoblauchzehen fein hacken. Mit dem Parmesan in eine Rührschüssel geben. Salzen und pfeffern und mit dem Stabmixer zu einem glatten Pesto verrühren, dabei langsam das Olivenöl einfließen lassen.

Die Paprika putzen und fein würfeln. Die Chilischote in feine Ringe schneiden. Etwas Olivenöl in der Pfanne erhitzen, Paprika darin mit einigen Salbeiblättern sowie Salz und Pfeffer 10-15 Minuten lang dünsten.

Die Kartoffeln aus der Folie wickeln, längs in der Mitte durchschneiden. Pesto, Paprikagemüse und übrige Pinienkerne darauf verteilen und mit Parmesan garniert servieren.

Rezept

Das Rezept finden Sie online unter folgendem Link: <https://www.die-kartoffel.de/suche/rezepte/folienkartoffeln-mit-paprikapesto>.

Weitere tolle Rezepte sowie Informationen und Tipps rund um die Kartoffel erhalten Sie zudem unter www.die-kartoffel.de.

Über die KMG

Die Kartoffel-Marketing GmbH (KMG) wurde 2014 gegründet. Sie versteht sich als „Bündnis der Kartoffelprofis“ und repräsentiert die deutschen Speisekartoffelproduzenten und die Kartoffelhändler. Ihr Ziel ist es, die Verbraucher in Deutschland über die Vielseitigkeit und den hohen Wert der Kartoffel zu informieren. Zur KMG gehören der Deutsche Kartoffelhandelsverband e. V., die Bundesvereinigung Erzeugergemeinschaften Kartoffeln und der Verein Landvolk Niedersachsen – Landesbauernverband e. V. Projekte der KMG werden von der Landwirtschaftlichen Rentenbank unterstützt.

Experten-Interviews:

Wir arbeiten mit zahlreichen Experten aus dem Kartoffelanbau und aus der Kartoffelproduktion zusammen, die Ihnen für Interviews zur Verfügung stehen. Bitte wenden Sie sich gerne an uns.

Pressekontakt:

agentur05 GmbH | Christina Heibach
E-Mail: heibach@agentur05.de
Tel.: 0221 925454-816
Sachsenring 81 | 50677 Köln



rentenbank
gefördert von der
Landwirtschaftlichen Rentenbank