



HAUPTGANG

## KARTOFFEL-RADIESCHEN BLECH MIT PESTO



## ZUTATEN

### FÜR 4 PERSONEN

45 MINUTEN

### KARTOFFEL- RADIESCHEN BLECH

- 1 kg** festkochende Kartoffeln
- 2 EL** Rapsöl
- 1 TL** Salz
- wenig** Pfeffer
- 2 Bund** Radieschen mit dem Kraut
- 2 EL** Sonnenblumenkerne

### RADIESCHENKRAUT- PESTO

- 30 g** Radieschenkraut
- 1** kleine Knoblauchzehe
- 2 Zweige** Minze, Blättchen abgezupft
- 4 EL** Rapsöl
- ½** Zitrone, nur Saft
- Salz & Pfeffer

### ZUM SERVIEREN

- 100 g** Portulak oder Brunnenkresse

## ZUBEREITUNG

1

Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Kartoffeln in Schnitze schneiden. Mit dem Öl vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und im vorgeheizten Ofen ca. 30 bis 35 Minuten rösten.

2

Das Kraut der Radieschen abschneiden und zur Seite legen. Die ganzen Radieschen nach der Hälfte der Backzeit zu den Kartoffeln aufs Blech geben. Alles vermengen, mit den Sonnenblumenkernen bestreuen und fertig backen.

3

Zubereitung Radieschenkraut-Pesto:  
Alle Zutaten für den Pesto bis und mit Zitronensaft in einen Standmixer geben, fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Pesto zum Servieren über die Kartoffeln und die Radieschen träufeln und mit Portulak oder Brunnenkresse garnieren.

## TIPP

- Einen Teil des Pestos mit Naturequark verrühren und als Dipp servieren.