Petersilienpesto mit Kartoffeln

Zutaten:

Für das Pesto:

1 Bund frische Petersilie
2 (oder eine große) Knoblauchzehe
50 g Pinienkerne
60 g Parmesan
30 g Cheddar
150 ml Olivenöl
Salz & Pfeffer zum Würzen

500 g Kartoffeln
etwas frischen Thymian
1 TL Meersalz
300 g Babyspinat
Essig, Öl

Rezept:

Für das Pesto die Petersilie waschen und grob hacken.
Knoblauch schälen.Parmesan und Cheddar in kleine Stücke schneiden.
Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten.
Alles in einen Mixer geben und mit Salz und Pfeffer würzen.
Olivenöl hinzugeben und alles noch einmal mixen, bis die Pesto eine grobe Konsistenz hat.
In ein verschließbares Glas abfüllen.
Die Kartoffeln waschen und in Scheiben schneiden.
Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.Die Kartoffelscheiben auf einem mit Backpapier-ausgelegtem Blech verteilen. Meersalz darüber streuen und etwas Öl über die Kartoffeln verteilen.
Thymianzweige über die Kartoffeln verteilen.
Die Kartoffeln im Ofen für ca. 30 Minuten backen.In der Zwischenzeit den Babyspinat waschen, trocken schütteln und in eine Schüssel geben.
Etwas Öl mit Balsamico-Essig vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.
Das Dressing über den Babyspinat geben.(Ihr könnt natürlich auch nach Belieben anderen Salat als Beilage machen.)
Die Kartoffeln aus dem Ofen nehmen, auf einem Teller anrichten und die Pesto darüber verteilen.
Den Salat als Beilage dazu und voila.
Guten Appetit.