

# Kartoffeln aus dem Ofen mit Pesto und Oliven



## Zutaten für 2 Personen

### Kartoffelecken

750g Kartoffeln (vorwiegend festkochend)  
1-2 EL Olivenöl  
Salz, Pfeffer

### Pesto

50ml Olivenöl  
60g Sonnenblumenkerne  
75g Parmesan  
1 Topf Basilikum  
Salz

### ansonsten

100g schwarze Oliven  
frisch gemahlener Pfeffer

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen. In dieser Zeit die Kartoffeln in Spalten schneiden. Auf ein Blech geben und mit etwas Olivenöl vermengen. Salzen und pfeffern. Ist der Ofen vorgeheizt, könnt ihr das Blech für etwa 20-25 Minuten in den Ofen geben bis die Kartoffeln schön geröstet sind.
2. Währenddessen könnt ihr euch an die Herstellung des Pestos machen. Dazu einfach alle Zutaten in einen Multizerkleinerer geben bis alles zu einer gleichmäßigen Masse geworden ist. Ich mag das Pesto gern etwas gröber, sodass man die Sonnenblumenkerne noch leicht sieht. Ihr könnt es aber auch schön sämig mixen.
3. Die Oliven vierteln und mit dem Pesto in eine Schüssel geben. Kleiner Tipp: Achtet darauf, dass die Oliven wirklich schwarz und nicht nur geschwärzt sind. Hier gibt es so große Unterschiede im Geschmack.
4. Sind die Kartoffelecken fertig, vermengt ihr sie in der Schüssel mit den Oliven und dem Pesto. Nicht zu kräftig rühren, sonst matschen sie. Mit etwas frisch gemahlenem Pfeffer auf Tellern servieren.