Kartoffelnester mit Pistazien-Kerbel-Pesto & Wachteleiern

Lecker

H MAGAZIN

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen und das Muffinblech mit Pflanzenöl einfetten. Die Kartoffeln schälen und mit der groben Seite der Vierkantreibe in eine Schüssel reiben. Die Zwiebel abziehen, halbieren und fein würfeln. Die Würfel zu den Kartoffeln geben, würzen und auf die 12 Mulden des Muffinblechs verteilen. Mit einem Löffel eine Mulde in die Kartoffelmasse drücken, sodass ein Rand entsteht und das Ganze wie ein Nest aussieht. Das Blech nun auf einen Rost in der Mitte des Backofens stellen und die Nester circa 25 Minuten goldbraun backen.

In der Zwischenzeit in einem mittelgroßen Topf Wasser zum Kochen bringen und darin die Wachteleier 4 Minuten kochen, mit einem Abseihlöffel herausnehmen und kalt abschrecken. Die Eier schälen und beiseitelegen.

Für das Pistazien-Pesto die Pistazien schälen. Die Limette abreiben, halbieren und auspressen. Pistazien, Kerbel, Limettenabrieb, Olivenöl und Parmesan in einen Zerkleinerer geben und zu einem cremigen Pesto zerkleinern. Mit Pfeffer und Limettensaft abschmecken.

Zum Servieren nun das Pistazien-Pesto auf die Kartoffelnester verteilen, etwas Kerbel darauflegen und je Nest 3 Wachteleier platzieren.

ZUTATEN

500 g Kartoffeln
1 Zwiebel
1 TL Salz
½ TL schwarzer Pfeffer
3 EL Olivenöl

Für das Pistazien-Pesto:
60 g Pistazien, geröstet & gesalzen
je ½ Bund Kerbel und Petersilie
1 Bio-Limette
60 ml Olivenöl
60 g Parmesan
schwarzer Pfeffer

Außerdem:
36 Wachteleier
1 Bund Kerbel

UTENSILIEN

Muffinblech, Vierkantreibe, mittelgroße Schüssel, Schneidebrett, Messer, Sparschäler, mittelgroßer Topf, Abseihlöffel