

Wintergemüse mit Pistazien-Petersilien-Pesto

Zutaten (4 Portionen)

- 8 Kartoffeln
- 4 Pastinaken
- 4 Möhren
- ½ Stange Lauch
- 400 g grüne Bohnen
- 8 Champignons
- 4 Kräuterseitlinge
- 1 rote Zwiebel
- 100 ml Condimento Balsamico Bianco von Hengstenberg
- Salz
- ½ Bund Thymian
- Pfeffer
- 1 Bund Petersilie
- 250 g Pistazien mit Schale
- 1 kleine rote Chili
- 1 Knoblauchzehe
- 100 ml Olivenöl
- 100 ml Sonnenblumenöl
- 150 g Parmesan



Empfohlene Produkte:



Schritt 1: Der Anfang

Den Backofen auf 180°C vorheizen, gleichzeitig Wasser in einem Topf auf dem Herd zum kochen bringen und salzen. Das Gemüse gründlich waschen. Die Kartoffeln klein schneiden, die Zwiebel, den Knoblauch und die Pistazien schälen. Möhren, Pastinaken, Champignons, Kräuterseitlinge und die Zwiebel in mundgerechte Stücke schneiden. Von der Petersilie die dicken Stiele entfernen und grob die Blätter grob hacken. Die Enden der Bohnen entfernen und anschließend halbieren. Die Blätter vom Thymian abzupfen, den Parmesan reiben und die Chili halbieren und die Kerne entfernen. Den Lauch der Länge nach halbieren, so lässt er sich leichter waschen. Anschließend auch den Lauch in Streifen schneiden.

Schritt 2: Das Pesto

Petersilie, Pistazien, Knoblauch, Chili, Parmesan, Salz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, Sonnenblumenöl und Olivenöl in ein hohes Gefäß geben und mit Hilfe eines Stabmixers zu einer Paste pürieren.



Schritt 3: Das Gemüse

Das geschnittene Gemüse – außer Bohnen und Lauch – in eine Schüssel geben mit Salz, schwarzem Pfeffer, Condimento Balsamico Bianco von Hengstenberg würzen und mit Olivenöl beträufeln. Das Gemüse gut vermengen, auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und im vorgeheizten Ofen für 25-30 Minuten garen. Die Bohnen und die Lauchringe im Wasser für circa 2 Minuten blanchieren.

Schritt 4: Der letzte Schliff

Das blanchierte Gemüse und den frischen Thymian mit dem gebackenen Gemüse vermengen, auf einen Teller geben das Pesto darauf verteilen.