



Knusprige Kartoffeln in der Heißluftfritteuse mit Avocado-Pesto

Zutaten

- 1 kg Kartoffeln, festkochend
- 1 Beutel MAGGI Fix für Rosmarin Kartoffeln
- 6 TL THOMY Reines Rapsöl
- 300 g Cocktailtomaten
- 120 g Mini-Mozzarella
- 120 g Avocado
- 15 g Pinienkerne
- 20 g Basilikum
- 0,5 Zitrone(n)

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen und in 2 cm breite Spalten schneiden.
2. MAGGI Fix für Rosmarin Kartoffeln in einer große Schüssel mit Öl verrühren. Die Kartoffelspalten dazugeben und alles gut vermischen.
3. Direkt in den Garkorb der Heißluftfritteuse geben und bei 170°C ca. 25 Min. garen, bis die Kartoffeln weich sind. Einige Male durch Schütteln die Kartoffeln durchmischen. Bei abweichender Wattzahl oder Fassungsvermögen der Heißluftfritteuse müssen die Garzeiten evtl. angepasst werden/können sich die Garzeiten verändern.
4. Die Cocktailtomaten waschen und vierteln. Mini-Mozzarella abtropfen lassen und ggf. in Viertel schneiden.
5. Für das Pesto: Die Avocado aufschneiden, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch in einen Messbecher geben. Pinienkerne dazugeben. Basilikum waschen und die Blätter dazugeben. Die Zitrone über dem Messbecher auspressen.
6. Die Avocado, Pinienkerne, Basilikum und den Zitronensaft im Messbecher mit einem Stabmixer pürieren bis eine glatte Masse entsteht. Die Kartoffeln auf 4 Schüsseln aufteilen und mit Tomaten, Mozzarella und das Pesto anrichten.

Nährwert-Anzeige

| | |
|---------------|----------|
| Kohlenhydrate | 46 g |
| Energie | 420 kcal |
| Fett | 19 g |
| Protein | 13 g |

🕒 34 Minuten

⊕ 4 Portionen