



# Schneekartoffeln von Baked Potatos mit Genueser Pesto

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Etwas für das Grillfest, rustikal, einfach, Sie werden überrascht sein!

## Zutaten

- 4 große Kartoffel, gewaschen (Baked Potatos)
- Für das Genueser Pesto:
- 80 g Pinienkerne
- 4 Bündchen Basilikum
- 2 frische Knoblauchzehe
- 50 g Parmesan am Stück
- 50 g Pecorino am Stück
- 180 ml Olivenöl
- Grobes Meersalz

## Zubereitungsart

### Schritt1

Das Genueser Pesto:

### Schritt2

Den Basilikum waschen, die Blätter abzupfen und trocken tupfen.

### Schritt3

Die Knoblauchzehe schälen und grob hacken, den Parmesan und den Pecorino reiben.

### Schritt4

Die Pinienkerne, Knoblauch und die Basilikum Blätter mit Salz in einen Mörser oder einen Küchenmixer geben und kurz mit etwas Öl anmischen. Das Olivenöl zunächst langsam dazu geben,

nicht zu viel auf einmal, damit ein Pesto von schlanker Konsistenz entsteht. Den geriebenen Parmesan und Pecorino unterrühren.

### **Schritt5**

Die Schneekartoffeln:

### **Schritt6**

Die Kartoffeln in Folie schlagen und auf dem Grill / Kugelgrill weich backen. (Geht auch in der Backröhre)

### **Schritt7**

Aus der Folie nehmen und einzeln in eine Kartoffelpresse geben. Mit der Schale, portionsweise direkt auf den Teller pressen, etwas frischen Pfeffer darüber reiben und den Genueser Pesto darüber träufeln.

**Rezeptart:** Kartoffelgerichte, Pesto, Soßen **Tags:** genueser pesto

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schneekartoffeln-von-baked-potatos-mit-genueser-pesto/>