

Kartoffelsotto mit grünem Spargel, Pesto von Paprika

Für zwei Personen

Für das Kartoffelsotto:

300 g festk. Kartoffeln	50 g Baby-Blattspinat	50 g Zwiebeln
1 Knoblauchzehe	20 g geräuch. Scamorza	40 g Parmesan
25 ml Weißwein	250 ml Gemüsefond	1 EL Butter
2 EL Olivenöl	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für den Spargel:

500 g grüner Spargel	1 Knoblauchzehe	30 g glatte Petersilie
100 ml Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für das Paprika-Pesto:

2 rote Paprika	1 Knoblauchzehe	1 Zitrone
25 g Mandelblättchen	60 ml Olivenöl	1 Prise Chilipulver
Salz	Pfeffer	

Für das Kartoffelsotto:

Die Zwiebeln und den Knoblauch abziehen und fein schneiden. Kartoffeln schälen und in sehr feine Würfel schneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten. Kartoffeln zugeben und 1-2 Minuten mitdünsten. Mit Weißwein ablöschen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Fond zugeben und 15 Minuten cremig einkochen lassen. Spinat waschen und trockenschleudern. Größere Stiele entfernen und in Streifen schneiden. Scamorza und Parmesan reiben. Nach Ende der Garzeit den Parmesan untermischen, Butter zugeben und den Spinat unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem Scamorza bestreuen.

Für den Spargel:

Spargel waschen und die holzigen Enden abschneiden.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und sehr fein hacken, ebenso wie den Knoblauch. Knoblauch und Petersilie mit dem Olivenöl vermengen und mit Meersalz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle würzen.

In einer Pfanne etwa 1 EL Olivenöl auf mittlerer Stufe erhitzen und den grünen Spargel darin ca. 8 bis 10 Minuten rösten. Das Olivenöl- Gemisch über den Spargel gießen und für ca. eine $\frac{1}{2}$ bis 1 Minute mit rösten bis der Knoblauch leicht gebräunt ist. Spargel mit grobem Meersalz und mit etwas schwarzem Pfeffer würzen.

Für das Paprika-Pesto:

Paprika waschen, halbieren und entkernen. Mit der Hautseite nach oben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und für etwa 20 Minuten im Backofen bei 200 Grad Umluft rösten lassen. Paprika herausholen, Haut abziehen und in Stücke schneiden.

Knoblauch abziehen und feinhacken. Zitrone auspressen.

Mandelblättchen und den fein gehackten Knoblauch nacheinander in einer Pfanne anrösten, danach zu den Paprikastücken geben. Alle Zutaten mit etwas Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Chilipulver würzen und alles mit dem Pürierstab pürieren. Nach und nach mit dem Olivenöl aufgießen bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Sarina Kuschke am 12. April 2021