

Wachteleier mit Backofenkartoffeln und Basilikum-Pesto

Für 4 Personen

12	Stück	Wachteleier
150	g	Erbsen (TK)
800	g	Drillinge
½	Bund	Minze, frisch
		Salz, Pfeffer

Für das Pesto

20	g	Basilikum, nur Blätter
20	g	Petersilie, nur Blätter
60	g	Pinienkerne
60	g	Parmesan
2	Zehen	Knoblauch
200	ml	Olivenöl



Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Die Zutaten für das Pesto in einem elektrischen Zerkleinerer (Mixer) zu einer cremigen Masse pürieren. Ich häcksele zunächst die festen Bestandteile und gebe dann das Öl nach und nach zu.

Die Wachteleier in kaltem Wasser zum Kochen bringen und ca. 2 Minuten kochen. Dann gut abschrecken. Sie lassen sich dann besser schälen.

Die Erbsen etwa 30 Sekunden in heißem Wasser blanchieren und kalt abschrecken.

Die Drillinge gut waschen und halbieren. Auf einem Backblech verteilen und für ca. 40 Minuten bei 180 Grad Umluft garen. Am Ende beobachten, damit sie nicht schwarz werden.

Die noch heißen Kartoffeln mit dem Pesto und der gehackten Minze mischen und in Bowls anrichten. Die Erbsen darauf verteilen. Den Räucherlachs rollen und anrichten. Die geschälten Wachteleier halbieren und auf den Kartoffeln verteilen. Anrichten.