



Bratkartoffeln aus dem Ofen mit Luganighe Ticinesi, Kräuterpesto und hartgekochten Eiern

Was wird benötigt (für 4 Portionen)

Für die Bratkartoffeln

- 4 Luganighe Ticinesi
- 800g neue Kartoffelchen
- 4 Eier
- n.b. Olivenöl extra vergine
- n.b. Salz

Für das Pesto

- 100g schon gewaschene gemischte Kräuter wie Basilikum, Petersilie, Minze, Majoran, Thymian, Schnittlauch und Kerbel
- 4 Knoblauchzehe
- 200g trockenes Brot
- 4EL eingelegte Kapern
- 4cun Salz
- 4 Eiswürfel
- 400ml Olivenöl extra vergine

Zubereitung

1. Eier in eine Pfanne mit kaltem Wasser geben und erhitzen, nach dem Aufkochen 9 Minuten köcheln lassen.
2. In Eiswasser abschrecken, abtrocknen und in den Kühlschrank legen.
3. Ofen auf 180 °C vorheizen.
4. Die Kartoffelchen gut waschen und ungeschält etwa 5 Minuten dampfgaren.
5. Größere Kartoffeln halbieren, alle in eine Ofenform oder eine ofengängige Pfanne geben, leicht salzen und Luganighe Ticinesi dazugeben.

6. Im Ofen 15 Minuten garen, dann Luganighe und Kartoffeln wenden und weitere 15 Minuten garen.
7. Den Grill einschalten, um alles während 2 bis 3 Minuten leicht zu bräunen, dann aus dem Ofen nehmen.
8. Während der Backzeit die Kräuter und alle anderen Zutaten für das Pesto in einen Mixer geben, Olivenöl hinzufügen und langsam mixen, bis eine glatte und homogene Sauce entsteht.
9. In eine Schüssel geben.
10. Eier schälen und in Scheiben schneiden.
11. Eischeiben zu den Luganighe Ticinesi und den Kartoffeln geben und alles mit Kräuterpesto servieren.