

Kartoffelgulasch mit Petersilien-Pesto

Zutaten für das Gulasch (für 4 Personen):

- 500 g (z.B. Sorte Annabelle) Kartoffeln
- 2 Zucchini
- 1 rote Paprika
- 1 Staudensellerie
- 3 Möhren
- 1 Knolle Fenchel
- 50 g Butterschmalz
- Gemüsebrühe
- 1 Zweig Lorbeer
- 1 Zweig Salbei
- 1 Knolle frischer Knoblauch
- 2 EL Olivenöl
- 2 Schalotten
- 3 EL schwarze Oliven
- 1,5 TL Salz
- 1 Prise Zucker

Kartoffeln schälen und in mundgerechte, aber nicht zu kleine Stücke schneiden. Den weichen Mittelteil der Zucchini entfernen, den Rest in Stücke schneiden. Paprika, Staudensellerie, Möhren und Fenchel putzen und ebenfalls in nicht zu kleine Stücke schneiden. Beim Sellerie die harten Fasern längs abziehen, den Stiel und das Grün des Fenchels fein schneiden.

Butterschmalz in einen Schmortopf geben und die Kartoffeln darin anbraten. Mit Salz und Zucker würzen. Das übrige Gemüse dazugeben und ebenfalls anbraten. Anschließend mit Gemüsebrühe auffüllen, bis alles knapp bedeckt ist. Lorbeer- und Salbeizweig hinzufügen. Knoblauchknolle halbieren und ungeschält in den Topf geben. Olivenöl angießen, alles gut vermengen und 10 Minuten köcheln lassen.

Schalotten schälen und würfeln, Oliven zerkleinern. Beides zum Gemüse in den Topf geben und weitere 20 Minuten köcheln lassen. Zwischendurch den Garzustand prüfen, die Zutaten sollten noch etwas Biss haben.

Zutaten für das Pesto:

- 1 Bund glatte Petersilie
- 3 EL Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- 0,5 TL Zucker

Petersilie waschen, trocknen und in einen Mixer geben. Olivenöl, Salz, Pfeffer und Zucker dazugeben und alles gut zerkleinern. Wenn das Pesto noch zu fest ist, etwas mehr Olivenöl hinzufügen.

Kartoffelgulasch in tiefe Teller füllen, je 1 guten Klecks Petersilien-Pesto darüber geben und servieren. Wer mag, kann auch geriebenen Parmesan dazu reichen.

Sendung/Quelle: Sass: Gutes aus dem Norden

Sendetermin: 25.09.2022

Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen