

Mediterraner Kartoffelsalat mit Basilikum-Pesto

Zubereitung: 30 min

Zutaten für 5 bis 6 Portionen:

1 kg Kartoffeln, vorwiegend festkochend
50 g Rucola
150 g Cocktailtomaten
2 EL Balsamicoessig, bianco
1 EL Olivenöl
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
70 g Basilikum-Pesto

Außerdem:

Parmesansplitter
Pinienkerne
Balsamicoreme

Zubereitung:

Die Kartoffeln in kochendem Salzwasser etwa 20 min garen, das kommt jedoch ganz auf die Größe der Kartoffeln an. Sobald sie weich sind, herausnehmen und die Kartoffeln schälen. Anschließend werden sie in mundgerechte Stücke geschnitten.

Anschließend den Rucola waschen, die Cocktailtomaten halbieren und mit zu den Kartoffeln in eine große Schüssel geben. Den Salat mit Balsamicoessig, Olivenöl und Pesto verfeinern. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken und alles sehr gut durchrühren.

Nun kann der Salat serviert werden. Wer mag, einfach noch mit Parmesansplittern, Pinienkernen und Balsamicoreme garnieren. Lauwarm schmeckt er am besten.

Viel Spaß beim Nachmachen und einen guten Appetit!

Eure Sarah ♥