

## 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 ♥