



KARTOFFEL-PESTO SALAT

Zutaten (für 3 Personen):

- ½ Würfel Hefe
- 1 kg Kartoffeln
- eine Hand voll bunte Cherrytomaten
- 1 großer Topf frischer Basilikum
- 60 g Pinienkerne
- 50 g Grana Padano oder Parmesan (frisch gerieben)
- 100 g Olivenöl
- 3-4 Zehen Knoblauch
- 2 Prisen frisch gemahlener Pfeffer
- 1 TL Salz



Zubereitung:

Die Kartoffeln mit Schale gar kochen. In der Zwischenzeit bereitet ihr das Pesto zu. Dazu den Knoblauch und die gewaschenen Basilikumblätter klein hacken. Die Pinienkerne ohne Fett sanft anrösten. Achtung, sie werden schnell dunkel und können verbrennen. Ein paar Kerne zur Seite legen zum Garnieren. Basilikum, Knoblauch, Pinienkerne, Pfeffer und Salz in ein hohes Gefäß geben und mit dem Olivenöl aufgießen. Nun mit dem Pürierstab bis zur gewünschten Konsistenz zerkleinern. Jetzt gibt man den geriebenen Käse hinzu und rührt diesen mit einem Löffel unter (nicht mehr mixen!). Der Parmesan/Grana Padano sorgt so für eine etwas gröbere Konsistenz. Am besten schmeckt das Pesto, wenn man es für einen Tag im Kühlschrank durchziehen lässt. Ist aber kein Muss. Wenn die Kartoffeln gar sind, diese schälen, in grobe Stücke schneiden und in eine große Schüssel geben. Anschließend einfach das Pesto drüber geben und vorsichtig untermischen. Wem es noch zu trocken ist, kann einfach nach Bedarf Olivenöl dazu geben. Am Schluss alles auf einen Teller richten und mit Tomaten, Pinienkerne und Basilikumblätter garnieren und nochmal Grana Padano oder Parmesan drüber hobeln.

TIPP FÜR DAS PESTO: Wer es länger aufbewahren möchte, füllt das Pesto luftdicht in ein Schraub- oder Weckglas und übergießt es nochmals mit Öl, bis die Oberfläche komplett bedeckt ist. So hält es einige Wochen.

Guten Appetit!