

Mediterraner Kartoffelsalat.

 **20 Min.**

Vorbereitung

 **60 Min.**

Gesamtzeit

 **leicht**

Aufwand

Zutaten:

- Packung (ca. 125g) Rucola
- Knoblauchzehe(n)
- 9 Pinienkerne
- 9 Parmesan, gerieben
- ml Olivenöl
- 9 (Früh-)kartoffeln
- kleine rote Zwiebel
- 9 Datteltomaten (oder Kirschtomaten)
- etwas Zitronensaft
- Salz, Pfeffer
- hartgekochte Eier, halbiert
- einige geröstete Pinienkerne (optional)

Zubereitung:

- 1 Eier in Wasser in ca. 8 Min. hart kochen.
- 2 Den Rucola waschen und trocken schütteln. Die Knoblauchzehe(n) schälen und grob in Stücke schneiden.
- 3 Rucola, Knoblauch, Pinienkerne, Parmesan und Olivenöl in einen Mixer geben und (nicht zu fein) pürieren – man darf hier ruhig noch einige größere Stücke sehen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 4 Man braucht nicht das komplette Pesto für den Salat. Reste in ein Schraubglas geben, mit etwas Olivenöl bedecken und dann im Kühlschrank aufbewahren – das Rucola Pesto sollte sich mindestens 1 Woche halten.
- 5 Den Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Für den Salat die Kartoffeln waschen und trocknen, dann in mundgerechte Stücke schneiden – die Schale kann dran bleiben. In einer Schüssel mit etwas Öl vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- 6 Die Kartoffeln auf einem Blech verteilen und dann für etwa 30-35 Min. im Ofen garen bzw. rösten lassen. Die Kartoffeln sollten weich sein, wenn man mit einer Gabel hineinsticht und etwas Farbe bekommen haben. Aus dem Ofen holen und abkühlen lassen.
- 7 Während die Kartoffeln abkühlen, die Zwiebel schälen, halbieren und in feine Spalten schneiden. Die Tomaten waschen, trocknen und halbieren.

Mediterraner Kartoffelsalat.

2. Seite / es geht lecker weiter

Zubereitung:

- 8 Die abgekühlten Kartoffeln in eine Schüssel geben und mit einer guten Portion vom Pesto vermengen. Mit etwas Zitronensaft beträufeln und mit zusätzlichem Salz und Pfeffer würzen, falls notwendig. Zwiebel und Tomaten dazugeben und vermengen.
- 9 Die Eier halbieren. Den fertigen Salat mit Eierhälften und einigen gerösteten Pinienkernen dekorieren. Bei Bedarf noch mit ein wenig Olivenöl beträufeln.

Tipp: Wer es etwas eiliger hat, kann den Salat auch mit noch leicht warmen Kartoffeln servieren – schmeckt auch sehr gut. Prima Beilagensalat!