

Pesto-Kartoffelsalat

Für 4 Portionen

1 kg Drillinge	4 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer
125 g getrock. Tomaten	60 g Cashewkerne	1 Knoblauchzehe
1 Zucchini	80 g Rucola	3 EL Kürbiskerne

Drillinge waschen, halbieren und in eine Schüssel geben. Mit 1 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer mischen.

Auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und bei 200 °C Ober-/Unterhitze 20 Minuten backen, bis die Kartoffeln gar sind.

Für das Pesto getrocknete Tomaten, Cashews und geschälten Knoblauch mit dem übrigen Öl und 6 EL Wasser fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zucchini waschen und grob raspeln. Rucola waschen und klein zupfen.

Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten.

Backkartoffeln kurz abkühlen lassen, dann mit Zucchini, Kürbiskernen und dem Pesto in einer großen Schale vermengen. Rucola kurz vor dem Servieren hinzugeben.

NN am 02. Juni 2026