

"Ofenkartoffelsalat mit Rucolapesto"

Zutaten für ca. 6 Personen:

- 1,5 kg kleine neue Kartoffeln
- 2 TL grobes Meersalz
- 5 EL + 150 ml gutes Olivenöl
- 2 EL Pinienkerne
- 30 g Parmesan
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Bund Basilikum
- 100 g Rucola
- 3-4 EL Weißweinessig
- Salz, Pfeffer
- 500 g Kirschtomaten



Zubereitung ca. 50 Minuten:

1. Ofen vorheizen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C) · Kartoffeln gründlich waschen und mit Schale halbieren, In einer Schüssel mit Meersalz und 5 EL Öl mischen. Auf einem Backblech verteilen und im heißen Ofen 35-40 Minuten backen.
2. Für das Pesto Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, herausnehmen und auskühlen lassen. Parmesan reiben. Knoblauch schälen und groß hacken. Basilikum waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen.
3. Rucola verlesen, waschen und gut abtropfen lassen. Basilikum, Hälfte Rucola, Pinienkerne, Parmesan, Knoblauch und 150 ml Öl im Mixer zu Pesto verarbeiten. Mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Kartoffeln aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen. Tomaten waschen und halbieren. Kartoffeln, Tomaten und Pesto mischen. Ca. 1 Stunde durchziehen lassen. Rest Rucola untermischen, nochmals abschmecken.