



# Kartoffelsalat mit Petersilienpesto



## Rezeptinfo

### Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 30 Min.

pro Portion: 1202 kJ, 288 kcal, 27,3 g Kohlenhydrate, 6,5 g Eiweiß, 15,7 g Fett, 2,6 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: € €

veggie

## Zubereitung

Kartoffelsalat mit Mayonnaise oder mit Essig & Öl - darüber scheiden sich die Geister. Wir sagen: Kartoffelsalat mit selbstgemachtem Petersilienpesto macht alle glücklich und ist die perfekte Grillbeilage - da muss sich auch keiner streiten.

### Step 1:

Zuerst kochst du die Kartoffeln. Dazu Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen und die Kartoffeln darin ungefähr 10 Minuten kochen.

### Step 2:

Nun kümmern wir uns um das Pesto: Dazu die Blätter von den Petersilien-Stielen zupfen, den Knoblauch schälen und den Parmesan fein reiben. Nun alles zusammen mit 50 ml Öl und dem Essig, Salz, Pfeffer, sowie dem Saft und dem Abrieb der Zitrone in einen Mixer geben und fein pürieren.

### Step 3:

Dann die Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen und halbieren oder vierteln, je nachdem wie groß deine Kartoffeln sind. Dann die Paprika in Streifen schneiden.

### Step 4:

Nun die noch warmen Kartoffeln in eine Schale geben und mit dem Pesto mischen. Zum Schluss die Paprika und den Rucola unterheben.

## Zutaten

### Menge

600 g	kleine Kartoffeln, z.B. Drillinge
	Salz
1 Bund	Petersilie
1	Knoblauchzehe
40 g	Parmesan
50 ml	geschmacksneutrales Öl
3 EL	weißer Balsamico-Essig
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
1/2	Bio-Zitrone
100 g	gegrillte Paprika aus dem Glas
1 Handvoll	Rucola