Kartoffel-Basilikum-Salat

Zutaten (4 Personen)

» 750g Kartoffel(n)
» 3 Zwiebel(n)
» 2 EL Öl
» 100ml Instant-Hühner-Brühe
» 2 EL weißer Balsamico Essig
» Salz & Pfeffer
» 300g Cocktailtomaten
» 2 Bd. Basilikum
» 3 Knoblauchzehe(n)
» 50g Walnüsse
» 75ml Öl

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Kartoffeln kochen, abgießen, abschrecken, pellen, etwas abkühlen lassen, dann in Scheiben schneiden. Zwiebeln schälen, hacken und im feinen Rapsöl anbraten. Brühe und Essig angießen, aufkochen, mit Pfeffer würzen und über die Kartoffeln gießen. 15min durchziehen lassen.

2. In der Zwischenzeit Tomaten waschen und halbieren. Basilikum waschen, trockenschütteln und die Blättchen von den Stielen zupfen. Knoblauch schälen und grob zerteilen.

3. Nüsse im Universalzerkleinerer fein mahlen. Knoblauch und drei Viertel der Basilikumblättchen zufügen, alles pürieren. Kaltgepresstes Rapsöl nach und nach untermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Pesto unter die Kartoffelmischung ziehen. Zum Schluss Tomaten und restliche Basilikumblättchen untermischen.

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke