**Pesto - Kartoffelsalat**

Zutaten

1 kg kleine Kartoffeln (Drillinge)

300g Kirschtomaten

1 Bund/ Topf Basilikum

150g Rucola

200 g Pesto

**Vorbereitung:**

1. Kartoffeln, Tomaten, Rucola und Kräuter waschen.

2. Kartoffeln in Brühe bissfest kochen, abschrecken und halbieren.

3. Tomaten halbieren und salzen.

4. Basilikumblätter abzupfen.

5. Rucola entstielen und kleinschneiden.

**Zubereitung:**

1. Kartoffeln mit Pesto mischen und mindestens 2 Stunden stehen lassen.

2. Alle anderen Zutaten mit den Kartoffeln mischen.

3. Salat abschmecken und servieren.

**TIPP:**

Zu dem Salat passen gegrilltes Fleisch und gegrillter Fisch ebenso wie Grillkäse.

Er ist hervorragend für ein Picknick geeignet.

Aufgewertet werden kann der Salat noch mit 1-2 geschälten und geschnittenen Avocados.

Das **Pesto** kann aus 150ml Olivenöl, 1 Bund od. Topf Basilikum – aber auch 150g Rucola- 100g Pinienkernen oder Mandeln sowie 75g geriebenem Parmesan und Salz selbst hergestellt werden.