

Grüner Kartoffelsalat

(Rezept für 4 Personen)

Zutaten:

600 g kleine Frühkartoffeln
200 g Erbsen
50 g Pinienkernen
50 g frisch geriebener Parmesan oder 6 - 8 Sardellen-Filets
1 grosse Handvoll Basilikumblätter
1 grosse Handvoll glattblättriger Peterli
1 Zweiglein frische Minze
1 Knoblauchzehe
1 dl feines Olivenöl
1TL Essig
wenig Aceto Balsamico
Salz, Pfeffer
1TL Zucker
kleines Stückli Butter

Zubereitung:

Basilikum und Peterli waschen, trocken tupfen und zusammen mit dem Olivenöl, den Pinienkernen und einer Knoblauchzehe zu einem Pesto mixen. Jetzt den frisch geriebenen Parmesan oder alternativ die fein zerdrückten Sardellen-Filets, darunter ziehen. Den Essig und ein paar Tropfen Aceto Balsamico unterrühren.

Die ungeschälten Kartoffeln gar kochen. Das Wasser abgiessen und die Kartoffeln ein paar Minuten ausdampfen lassen. Dann die Kartoffeln halbieren und noch warm mit dem Pesto mischen.

Die Erbsen im Salzwasser zusammen mit etwas Zucker und einem kleinen Stücklein Butter knapp gar kochen. Das Wasser abgiessen und die Erbsen zum Kartoffel-Salat geben und gut mischen. Fein geschnittene frische Minzen-Blätter darüber geben.
