

Rezeptempfehlung!




# Bunter Kartoffelsalat mit Kräuterpesto & weichem Ei

## Zutaten für 2-3 Personen:

500g bunte Frühkartoffel  
3 Eier  
100g Erbsen (tiefgekühlt)  
1 EL Weißweinessig  
Salz, Pfeffer

Kräuterpesto:  
1 Bund Basilikum  
1 Bund Petersilie  
40g Pinienkerne  
40g Parmesan  
1 Knoblauchzehe  
150ml Olivenöl

## Zubereitung:



Kartoffel (gerne mit Schale) ca. 20-30 Minuten garen. Eier in kochendes Wasser geben und 4 Minuten und 30 Sekunden kochen, abschrecken und schälen. Erbsen eine knappe Minuten in kochendem Wasser blanchieren und abschrecken.

Für das Kräuterpesto Basilikum und Petersilie mit dem Knoblauch, dem Parmesan und den Pinienkernen in einem Mixer fein zerkleinern. Olivenöl zugießen und untermixen, sodass ein flüssiges Pesto entsteht.

In einer großen Schüssel ausgekühlte Kartoffel (ggf. grob zerkleinert) mit den Erbsen, dem Essig und dem Pesto gut durchmischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, bei Bedarf nachwürzen. Weiche Eier auf Salat geben und vierteln, mit gehackter Petersilie garnieren. Fertig!

---

Süß Hof // Sophie Süß

Bergwerkweg 5, 4101 Feldkirchen/Donau

suess.s@hotmail.com // 0650 6537730 // www.suesshof.at