

Frische schmecken

bei Globus



Kartoffelsalat mit Pesto
Beilage



Zutaten:

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 kg Globus Gold Kartoffeln (vfk)
- 1 Zwiebel
- 2 Ei Globus Olivenöl
- 250 ml Gemüsebrühe
- 50 ml Weißweinessig
- Salz, Pfeffer, Zucker
- 0,5 TL Senf, mittelscharf
- 4-5 EL Pesto
- 200 g grüne Bohnen
- Salz
- 2 Stiele Basilikum
- 1 Lorbeerblatt
- ½ Bund Petersilie
- 25 g Parmesan



4 Personen



ca. 45 Minuten



Wir empfehlen:
Villa Rillago
Bardolino

Weinliebhaber
Club

Zubereitung:

Kartoffeln mit Schale mit kaltem Wasser bedeckt aufkochen und bei mittlerer Hitze zugedeckt 25-30 Min. weich kochen. Zwiebel fein würfeln und mit 2 EL Öl glasig dünsten. Brühe zugießen und erhitzen. Vom Herd nehmen und mit Essig, Salz, 1 Prise Zucker, Pfeffer und Senf kräftig abschmecken. Kartoffeln abgießen, kurz ausdampfen lassen. Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden, in eine große Schüssel geben und mit der noch warmen Brühe übergießen. **30 Min. durchziehen lassen.** Dann evtl. nachwürzen und das Pesto untermischen. Bohnen in kochendem Salzwasser 4 Min. garen. Abgießen, abschrecken und abtropfen lassen. Basilikumblättchen von den Stielen zupfen. Alles kurz vor dem Servieren unter den Kartoffelsalat mischen.