

Zutaten

- 400 g junge Kartoffeln
- 1/2 Bund Basilikum
- 20 g geröstete Pinienkerne
- 20 g geriebener Parmesan
- 1 Knoblauchzehe
- 1/4 Zitrone Schalenabrieb

Beilage

Pesto-Kartoffeln

Entdecken Sie unser einfaches Rezept für köstliche Pesto-Kartoffeln. Jetzt nachkochen und genießen – nur bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Salz, Pfeffer, Pflanzenöl, Olivenöl
2. Kartoffeln waschen, halbieren und mit Olivenöl und Salz gut vermischen. Bei 220 °C Umluft für 25-30 Minuten rösten.
3. Die restlichen Zutaten mit etwas Pflanzenöl im Mixer fein pürieren.
4. Olivenöl erst anschließend hinzugeben, da es sonst bitter wird.
5. Pesto unter die fertig gegarten Kartoffeln mischen.