



Kartoffelsalat mit Pesto

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

kleine Kartoffeln, vorw. festk.	800 g
Salz	
Eier	4 St.
Zwiebeln, rot	2 St.
Minigurken	4 St.
Petersilie, frisch	20 g
Dill, frisch	20 g
Pesto alla Genovese	6 EL
Joghurt, natur	150 g
Balsamicoessig, hell	2 EL
Pfeffer, schwarz	

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, kleiner Topf, großer Topf mit Deckel

1. Kartoffeln gründlich waschen und je nach Größe ganz lassen oder halbieren. In einem Topf mit Salzwasser bedeckt aufkochen. Zugedeckt auf mittlerer Stufe ca. 20 Min. gar kochen. Anschließend abgießen und im Sieb leicht ausdampfen lassen.
2. In einem zweiten Topf Wasser aufkochen. Eier im siedenden Wasser ca. 7 Min. kochen. Gekochte Eier abgießen, mit kaltem Wasser abschrecken und pellen. Eier halbieren.
3. Zwiebeln halbieren, schälen und in Spalten schneiden. In einer Schüssel Zwiebeln leicht salzen. Gurken waschen und in dünne Scheiben schneiden. Petersilie und Dill waschen, trocken schütteln, Stiele entfernen und grob hacken.
4. In einer Schüssel Pesto mit Joghurt und Essig verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kartoffeln, Zwiebeln und Kräuter zum Dressing geben und vermengen. Kartoffelsalat mit Pesto abschmecken und mit gekochten Eiern servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	355 kcal
Kohlenhydrate	44 g
Eiweiß	17 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	12 g