Rezept

Kartoffel-Tomaten-Salat mit Pestosauce

Ein Rezept von Kartoffel-Tomaten-Salat mit Pestosauce, am 01.06.2025

Zutaten

1 kg	kleinere fest kochende Kartoffeln
400 g	Tomaten
100 g	Mayonnaise
1 EL	Pesto (aus dem Glas)
1 TL	Zitronensaft
	Salz
1 Bund	Basilikum
100 g	saure Sahne
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 380 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen und in kochendem Salzwasser in etwa 20 Min. weich garen. Abgießen und etwas ausdampfen lassen.

2. Die Tomaten waschen und in sehr kleine Würfel schneiden. Das Basilikum waschen und trockenschütteln, die Blättchen abzupfen. Ein paar schöne zum Bestreuen beiseite legen, den Rest in Streifen schneiden.

3. Mayonnaise mit saurer Sahne und Pesto verrühren, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Kartoffeln pellen und in Würfel oder dünne Scheiben schneiden. Mit der Sauce und den Tomaten mischen und nochmals abschmecken. Mit den Basilikumblättchen bestreut servieren.