AOK-KochWerkstatt: Kartoffelsalat mit Tomate und Mozzarella

Zutaten für 2 Personen	
500 g	**gegarte Kartoffeln (festkochend)**
100 ml	**heiße Gemüsebrühe**
20 g	**Pinienkerne**
1 Bund oder 3 EL TK	**Basilikum**
2 EL	**Olivenöl**
1 EL	**heller Essig**
	Salz, Pfeffer
125 g	**Mini-Mozzarella-Kugeln**
250 g	**Cocktailtomaten**

Zubereitung
Kartoffeln am Vortag kochen, pellen. Kartoffeln achteln oder in Scheiben schneiden, mit Gemüsebrühe übergießen und gut vermengen. Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett rösten, bis sie goldbraun sind. Kerne, Basilikumblätter, Öl und Essig zu einem Pesto pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mozzarella-Kugeln und Tomaten halbieren, mit dem Pesto zu den Kartoffeln geben und gut vermischen.
Vor dem Essen ca. 30 Minuten durchziehen lassen.

Zubereitungszeit mit vorgekochten Kartoffeln ca. 15. Minuten

Guten Appetit!

2222022_KS