

Mediterraner Kartoffelsalat „Venezia“

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Glas Pesto Cashew-Rucola "Venezia"
- 1_kg Drillinge
- 1,5 TL Meersalz
- 3 - 4 EL gutes Olivenöl
- 125 g Rucola
- 125 g Mozzarella
- 250 g Kirschtomaten

Ofen vorheizen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C). Kartoffeln gründlich waschen und mit Schale halbieren. In einer Schüssel mit Meersalz und Olivenöl mischen. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen und im heißen Ofen 35–40 Minuten backen. Rucola verlesen, waschen und gut abtropfen lassen. Kartoffeln aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen. Tomaten waschen und halbieren. Mozzarella klein schneiden, Kartoffeln, Tomaten, Mozzarella und Pesto Cashew-Rucola "Venezia" mischen. Ca. 1/2 Stunde durchziehen lassen, dann den frischen Rucola untermischen und evtl. nochmals mit etwas Salz abschmecken. Guten Appetit!