

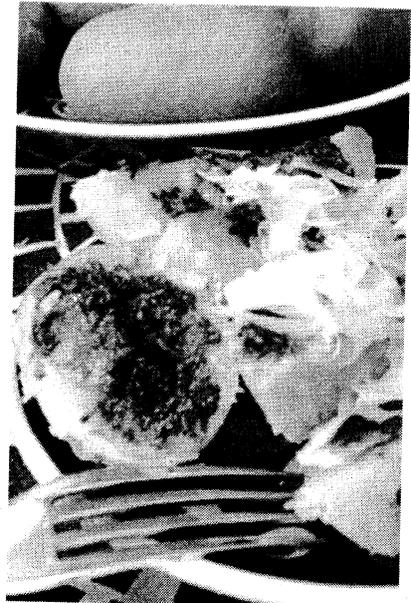
R e z e p t e

Pestokartoffeln

für 4 Personen

Zutaten:

500 g Kartoffeln
3 Bund verschiedene frische Kräuter
(z. B. Basilikum, Petersilie, Dill, Rucola)
1/2 Zehe Knoblauch
50 g Pinienkerne
ca. 60 ml Olivenöl
150 g Bergkäse
Salz und Pfeffer



Zubereitung:

Pellkartoffeln kochen und vierteln. Während die Kartoffeln kochen Kräuter waschen und entstielen, mit dem Knoblauch, den Pinienkernen und Olivenöl in ein Mixgefäß geben und mit dem Küchenstab zerkleinern, mit Salz und Pfeffer würzen. Pesto auf den heißen Kartoffeln verteilen, mit dem geriebenen Bergkäse bestreuen und sofort servieren.



Lieferservice ökol. Erzeugnisse

tel 05295 930 321

fax 05295 930 322

E-Mail: loe.sandbote@t-online.de

Onlineshop: www.lieferservice-naturkost.de