Italienische Rezepte

Italienischer Kartoffelsalat Mit Pesto & Garnelen

Anzahl: 4 Personen **Gattung: Salat, Kartoffeln, Meeresfrüchte, Italien, Gemüse**

1	kg	Neue Kartoffeln
200	g	Rohe Garnelen ohne Kopf und
		- Schale (evtl. mehr)
		- TK oder frisch
2		Knoblauchzehen (evtl. mehr)
1	Bund	Basilikum
3	Essl.	Pinienkerne
50	g	Geriebener Parmesan
10	Essl.	Olivenöl
		Salz, Pfeffer
2	Essl.	Weißwein-Essig
1/2	Teel.	Gemüsebrühe (Instant)
1	große	Tomate
		Etwas Zitronensaft
2	Essl.	(50 g) schwarze Oliven
		Evtl. Zitrone zum Garnieren

1. Kartoffeln waschen, ca. 20 Minuten kochen. Abschrecken und etwas abkühlen lassen. Dann die Schale abziehen. Garnelen evtl. auftauen, abspülen.

2. Knoblauch schälen. Basilikum waschen und, bis auf etwas, abzupfen. 2 EL Kerne, Knoblauch, Basilikum und Parmesan pürieren (z.B. im Universal Zerkleinerer). 9 EL Öl unterrühren. Pesto würzen.

3. Die Kartoffeln in Scheiben schneiden. 1/8 l Wasser, Essig und Brühe aufkochen. Über die Kartoffeln giessen, kurz ziehen lassen. Tomate waschen, vierteln, evtl. entkernen und würfeln. Mit Hälfte Pesto unter die Kartoffeln mischen. Mind. 30 Minuten ziehen lassen.

4. 1 EL Pinienkerne ohne Fett rösten. Garnelen in 1 EL heißem Öl 2-3 Minuten unter Wenden braten. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Salat abschmecken. Mit Oliven, Garnelen, Kernen und übrigem Pesto anrichten. Mit Rest Basilikum und Zitrone garnieren.

Zubereitungszeit: 1 Std