

ITALIANITÀ

LA-RATTE-KARTOFFELSALAT, GURKEN, MOZZARELLA, BASILIKUM

FÜR 4 PERSONEN

Gemüsehobel
Kutter

ZUTATEN

LA-RATTE-KARTOFFELSALAT

- 600 g La-Ratte-Kartoffeln, gewaschen
- Salz
- 2 Salatgurken, klein, geschält
- 300 g Mozzarellakügelchen, abgetropft
- Fleur de Sel
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

BASILIKUMPESTO

- 1 Bund Basilikum, gross, gewaschen, gezupft
- 2 El Pinienkerne, geröstet
- 1 Knoblauchzehe, geschält, gehackt, blanchiert
- 1 dl Olivenöl, kalt gepresst
- 2 El Parmesan, gerieben
- Fleur de Sel
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

GARNITUR

- Einige rote Basilikumblätter, gewaschen
- 2 El Pinienkerne, geröstet

ZUBEREITUNG

BASILIKUMPESTO

Alle Zutaten im Kutter zu einer feinen Paste verarbeiten und abschmecken.

LA-RATTE-KARTOFFELSALAT

Die Kartoffeln in reichlich Salzwasser bissfest kochen, abschütten, lauwarm schälen und je nach Grösse halbieren. Vor dem Servieren 2 Stunden in der Basilikumpesto marinieren.

ANRICHTEN

Die marinierten Kartoffeln mit den Gurken und den Mozzarellakügelchen anrichten. Mit den Pinienkernen und den Basilikumblättern garnieren.

Rezept von La Tavola

