



**Gesamtzeit:** 50 min

**Schwierigkeitsgrad:** einfach

**Portionen:** 4 Personen

## Pesto Kartoffel Salat

### Pesto Kartoffel Salat

800 g festkochende Kartoffeln

1 rote Zwiebel

70 g Babyspinat

1 reife Avocado

100 g Leverno Pesto di Rucola

50 g Walnüsse

5 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

1 Zitrone, der Saft davon

Salz, Pfeffer

### Pesto Kartoffel Salat

1.

Ofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln in mundgerechte Stücke schneiden. In einer Schüssel mit 3 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer vermengen und dann auf ein Backblech ausgelegt mit Backpapier verteilen. Etwa 30-40 min, backen, bis sie knusprig sind. Zwischendurch einmal wenden.

Die rote Zwiebel in feine Würfel schneiden. Walnüsse grob hacken. Den Babyspinat waschen und gut abtropfen lassen. Die Avocado in Würfel schneiden.

In einer großen Schüssel die knusprigen Kartoffeln, rote Zwiebel, Babyspinat, Avocadowürfel und Walnüsse mischen. Das Pesto und 2 EL Olivenöl hinzufügen und alles gut vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.