

## Erbsen-Kartoffelsalat mit Pfefferminzpesto



### **Zutaten** für 2-3 Personen (Beilage):

400g Schweizer Frühkartoffeln

400g frische Schweizer Erbsen (ungeschält mit Hülsen)

*für das Minzpesto:*

30g Sbrinz, frisch gerieben

1 Handvoll ungeschälte Bio-Mandeln, geröstet

4-5 Zweige Peterli, fein geschnitten

1-2 Zweige (marokkanische) Minze, fein geschnitten

1 Knoblauchzehe, gepresst

Olivenöl nach Belieben

Salz und Pfeffer

1-2 EL Weissweinessig

Salz und Pfeffer

### **Zubereitung:**

1. Für das Pesto Mandeln ohne Fett in einer Pfanne rösten und danach mit einem grossen Messer hacken. Die restlichen Zutaten daruntermischen.

2. Kartoffeln in Salzwasser garkochen. Etwas auskühlen lassen und danach allenfalls halbieren und sofort mit dem Pesto vermischen, damit die noch warmen Kartoffeln das Aroma vom Pesto aufnehmen können.

3. Erbsen pulen und in heissem Salzwasser knapp 5 Minuten blanchieren. Mit kaltem Wasser abschrecken. Gut abtropfen und zum Salat geben.

4. Weissweinessig dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.