**Kräuter-Kartoffelsalat mit geröstetem Buchweizen**

*Quelle: KMG/die-kartoffel.de (bei Verwendung bitte angeben)*



|  |  |
| --- | --- |
| **Zutaten für 4 Portionen:**500 g kleine (Früh-)Kartoffeln, festkochend1 mittelgroße Süßkartoffel2 EL Olivenöl1 TL Meersalz1 TL Pfeffer1 TL getrockneter Bärlauch80 g Buchweizen75 g Rucola1 Dose weiße Bohnennach Geschmack: gehobelter Parmesan | **Für das Kräuter-Pesto**:1 Handvoll Petersilie1 Handvoll Minze1 Knoblauchzehe½ Limette (Saft)100 ml OlivenölSalz & Pfeffer |
| **Zubereitung:**Zunächst die festkochenden Kartoffeln waschen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Die Süßkartoffel ebenfalls waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. In einer Schüssel mit Olivenöl, Meersalz, Pfeffer und Bärlauch vermengen. Auf ein Blech mit Backpapier geben und gleichmäßig verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 250° C etwa 35 Minuten lang backen.**Für das Pesto:**Die Petersilie, die Minze und das Basilikum waschen und mit Olivenöl, Knoblauch und Limettensaft in eine hohe Schüssel geben und alles sämig pürieren. Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend den Buchweizen in einer beschichteten Pfanne etwa 5 Minuten lang goldbraun rösten.Die fertigen Kartoffeln aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Rucola waschen und trockentupfen. Weiße Bohnen abtropfen lassen und alles mit den Kartoffeln in eine große Salatschüssel geben.Vorsichtig das Pesto unterheben, Salat auf Teller verteilen und mit dem gerösteten Buchweizen und nach Belieben mit gehobeltem Parmesan garnieren.Das Rezept für den Kräuter-Kartoffelsalat, inklusive Videoanleitung, gibt es auch online unter folgendem Link: <https://www.die-kartoffel.de/19-blog/rezepte/519-kraeuter-kartoffelsalat-mit-geroestetem-buchweizen> Weitere leckere Rezepte sowie Informationen und Tipps rund um die Kartoffel gibt es unter [www.die-kartoffel.de](http://www.die-kartoffel.de).**Über die KMG**Die Kartoffel-Marketing GmbH (KMG) wurde 2014 gegründet. Sie versteht sich als „Bündnis der Kartoffelprofis“ und repräsentiert die deutschen Speisekartoffelproduzenten und die Kartoffelhändler. Ihr Ziel ist es, die Verbraucher in Deutschland über die Vielseitigkeit und den hohen Wert der Kartoffel zu informieren. Zur KMG gehören der Deutsche Kartoffelhandelsverband e. V., die Bundesvereinigung Erzeugergemein­schaften Kartoffeln und der Verein Landvolk Niedersachsen – Landesbauernverband e. V. Projekte der KMG werden von der Landwirtschaftlichen Rentenbank unterstützt. **Experten-Interviews:**Wir arbeiten mit zahlreichen Experten aus dem Kartoffelanbau und aus der Kartoffelproduktion zusammen, die Ihnen für Interviews zur Verfügung stehen. Bitte wenden Sie sich gerne an uns.C:\Users\tsiagidou.AGENTUR05DOM\AppData\Local\Microsoft\Windows\INetCache\Content.Word\rentenbank.jpg**Pressekontakt:**agentur05 GmbH | Christina FischerE-Mail: fischer@agentur05.deTel.: 0221 925454-816 gefördert von der Sachsenring 81 | 50677 Köln Landwirtschaftlichen Rentenbank |