

#07_KARTOFFELSALAT MIT PESTO

Für 2 Personen (Also: Single-Haushalt mit einer Portion auf Vorrat)

Einkaufsliste: 200 g Kartoffeln, 50 g getrocknete Tomaten in Öl, 400 ml Geflügelfond, 1 Glas Pesto, Salz, Pfeffer.

Küchenzeugs: Messer, Schälmesser, Topf, Esslöffel, Gabel.

Pack's an:

1. Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden.
2. Geflügelfond in einem Topf mit 100 ml Wasser erhitzen.
3. Kartoffeln in den Fond geben und 20 Minuten ohne Deckel gar köcheln lassen.
4. Die Tomaten mit zwei Esslöffeln des Öls nach 5 Minuten zu den Kartoffeln geben.

Tipp: *Mit einer Gabel in die Kartoffeln pieken. Sie dürfen nicht zerfallen.*

5. Suppe salzen und pfeffern. Auf Teller füllen und mit einem Klacks (Esslöffelgröße) Pesto „garnieren“.