



"Gschwellti" mit Nusspesto

16 kleinere Kartoffeln
150 g Baumnusskerne
2 Prisen Knoblauchsatz oder 2 fein geschnitt. Knoblauchzehen
2 Bund Basilikum
100 g geriebener Appenzeller oder sonstiger Reibkäse
2 Essl. Zitronensaft
1/2 dl Kaltgepresstes Oel
Salz
Pfeffer aus der Mühle
150 g Feingeschnittener Rahmtilsiter
150 g Feingeschnittenes Bündnerfleisch

Kartoffeln waschen. Ungeschält in nicht allzu viel Salzwasser weich kochen.

Die Baumnusskerne in einer Teflonpfanne ohne Fettzugabe leicht rösten. Den Basilikum abspülen. Die Blätter abzupfen. Baumnusskerne, Basilikumblätter, Knoblauch, Parmesan, Zitronensaft und Oel im Mixer oder mit dem Stabmixer zu einer dicken Sauce mischen. Den Nusspesto 10 Min. ziehen lassen. Erst jetzt mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Den Rahmtilsiter fein scheibeln und sorgfältig unter die Pesto mischen.

Die weich gekochten Kartoffeln halbieren (event. vorerst schälen, ganz nach Gutdünken der "Tischgesellschaft). Auf Teller geben und mit der Sauce überziehen. Das Bündnerfleisch dekorativ daneben anrichten oder aber Kartoffeln, Pesto und Bündnerfleisch separat servieren.

PS.

Ein grüner oder gemischter Salat dazu sorgt für den nötigen "Vitaminschub".