

Linzen-Kartoffeln mit Pesto

So einfach wie schmackhaft!

100 g braune oder grüne Linsen in **Wasser** in 20 Minuten weich köcheln und abgiessen. **350 g festkochende Kartoffeln** weich dämpfen und in 1 cm grosse Würfel schneiden.

Aus **1 Bund Basilikum**, **1 Knoblauchzehe**, **1 Stück Parmesan**, gerieben, **1 Hdv. Pinienkernen**, **Pfeffer aus der Mühle** und **Olivenöl** einen Pesto mixen.

Die Kartoffeln zu den Linsen geben und den Pesto unter das Gericht mischen.

