

## Zutaten für 4 Portionen

---

**500 g** kleine (Früh-)Kartoffeln

**1** mittelgroße Süßkartoffel

**2 EL** Olivenöl

**1 TL** Meersalz

**1 TL** Pfeffer

**1 TL** getrockneter Bärlauch

**80 g** Buchweizen

**75 g** Rucola

**1** Dose weiße Bohnen

gehobelter Parmesan nach Belieben

### FÜR DAS KRÄUTER-PESTO:

---

**1** Handvoll Petersilie

**1** Handvoll Minze

**1** Handvoll Basilikum

**1** Knoblauchzehe

**1/2** Limette (Saft)

**100 ml** Olivenöl

Salz und Pfeffer

## Zubereitung

Die Kartoffeln waschen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Süßkartoffel ebenfalls putzen und in entsprechend große 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 Kräuter waschen, trocknen und mit dem Olivenöl in eine Schüssel oder ein Mixergefäß geben. Knoblauch und Limettensaft hinzufügen und alles sämig pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Buchweizen in einer beschichteten Pfanne etwa 5 Minuten lang goldbraun rösten.

Kartoffeln aus dem Ofen holen und etwas auskühlen lassen. Rucola waschen und trockentupfen. Weiße Bohnen abtropfen lassen und alles 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.