

Pulposalat (Tintenfisch)



Zutaten:

1 Kg Pulpo
4 mittlere Kartoffeln
2 kleine Tomaten
Zwiebel
Fischgewürz, Salz und
Pfeffer
Weiss- oder Rotwein (nur
für die Farbe)
Olivenöl

Zubereitung:

Gehakte Zwiebel in Olivenöl andünsten und mit etwas Weiss- oder Rotwein ablöschen, ganzer Pulpo dazugeben und auf kleinster Flamme ca 1 Std. garen lassen.

Kartoffeln in kleine Würfel schneiden und wie Salzkartoffeln garen. Tomaten ebenfalls in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben und mit etwas Acetato Balsamico marinieren. Die Kartoffeln aus dem Wasser nehmen und heiss in die Schüssel auf die Tomaten geben. Den Pulpo in Mundgerechte Stücke schneiden und warm dazu geben. Das Ganze mit Kräutern, Salz und Pfeffer abschmecken und lauwarm servieren.