

# Mediterraner Octopussalat

Zubereitungszeit: **30 min.**

Portionen: **4**



## Zutaten

### Sud für den Pulpo

Wasser (ca. 3 Liter) das der Pulpo bedeckt ist.

30g Meersalz je Liter Wasser

150ml Weißweinessig oder 355ml trockener Weißwein

Saft von einer Zitrone

Lorbeer, Wachholder, Pfefferkörner, Zwiebel, Knoblauch,  
Thymian.

### Für Mediterraner Octopussalat

5 Mittelgroße Kartoffeln(Festkochende Salatkartoffel)

800-1000g (roh) Pulpo

3 Schmackhafte Tomaten frisch

1 rote Chili

1-2 Stangen ganz dünn geschnittenen Staudensellerie

Frühlingszwiebeln, 1 Bund geschnitten

1-2 rote Zwiebel

1 kleine frische Knolle Knoblauch

frische Kräuter, Petersilie & Basilikum

Olivenöl

Pfeffer & Salz

Bester Balsamico Essig dunkel

Zitrone oder Limette

## Zubereitung

### 1. Wenn möglich am Vorabend:

Die Kartoffeln kochen (mit etwas Biss) und schälen, über Nacht in den Kühlschrank.

### 2. Den Pulpo ca. 1 Stunde leicht köcheln lassen (Gabeltest), dann über Nacht im Sud ziehen lassen.

...

### 1. Am nächsten Tag:

Den gekochten Pulpo in Stücke schneiden und mit Zitronen- oder Limettensaft beträufeln.

### 2. Die gekochten Kartoffeln und entkernten Tomaten in Würfel schneiden

### 3. Staudensellerie und Frühlingszwiebeln in feine Streifen schneiden und mit dem gehackten Chili in der Pfanne leicht anschwitzen, Knoblauch zum Ende zugeben.

### 4. Kartoffeln, Pulp und Tomaten in die Pfanne zum gut angebratenen Gemüse geben. Alles verrühren und anbraten.

### 5. Mit Salz, bestem Balsamico und Pfeffer würzen.