

SINGLE REZEPT


DER FRISCH-FISCH

Pulpo-Salat

1 Person 160g Pulpo, gekocht
50g Peperoni, geschnitten
1 Tomate, geschnitten
1 Zwiebel, gehackt
1 Knoblauchzehe, geschnitten
1 KL ital. Petersilie, gehackt
Oliven und Apfelkapern
6 EL Olivenöl
4 EL Aceto Balsamico, weiss
Salz und Pfeffer aus der Mühle



SINGLE REZEPT

Serie Eins
17/18

von Andreas Altorfer

Pulpo-Salat

Gekochter Pulpo in feine Stücke schneiden.

Olivenöl und Aceto mit Petersilie vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, Pulpo dazugeben und alles gut vermischen.

Vor dem Servieren 2 Std. zugedeckt und kühlgestellt ziehen lassen.

Peperoni, Tomate, Zwiebel, Knoblauch, Oliven und Apfelkapern würzen, Olivenöl und Aceto Balsamico dazugeben.

Anrichten, mit Knoblauchbrot servieren.

Tipp

Pulpo ganz (1–2 kg) in Salzwasser ca. 1 Std. leicht sieden. Garprobe mit Gabel. Restlicher Pulpo kann portionenweise tiefgekühlt werden.