Zutaten

- 1 kg Pulpo
- 2 Tomate
- Limonenöl
- Saft von einer halben Zitrone
- Salz und Pfeffer
- 1/2 Bund Petersilie

Vorspeise

Pulpo-Salat

Entdecken Sie unseren köstlichen Pulpo-Salat mit frischen Zutaten. Jetzt nachkochen und den Geschmack des Meeres erleben! Besuchen Sie Kochateliers.

So wird’s gemacht:

1. Pulpo gut waschen und in einem großen Topf mit kaltem Wasser aufkochen lassen. Die Trübstoffe die sich absetzen abschäumen, dann bei niedriger Hitze für ca. 1 Stunde köcheln lassen.
2. Pulpo abkühlen lassen und in mundgerechte Stücke schneiden.
3. Tomaten würfeln und zum Pulpo geben. Mit Limonenöl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Mit fein geschnittener Petersilie verfeinern.