

Zutaten

- 1 kg Pulpo
- 1 Stange Lauch
- ein Stück Sellerie, 1 Schalotte
- etwas Petersilie, Thymian, Lorbeer
- 1 l Rotwein
- Salz, Pfefferkörner
- 1 Limone
- 1 Tomate, in Würfel geschnitten
- etwas Petersilie, gehackt
- Salz, Pfeffer, Limonen-Olivenöl

Vorspeise

Pulposalat mit Limone

Entdecken Sie unser leckeres Rezept für Pulposalat mit Limone. Kochen Sie mit uns und genießen Sie die spanische Küche bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Pulpo gut waschen und zusammen mit dem Wurzelgemüse und den Kräutern in einen Topf geben. Rotwein aufgießen, dann mit kaltem Wasser soweit auffüllen, bis alles bedeckt ist. Aufkochen lassen und Trübstoffe abschäumen und für ungefähr 1,5 Stunden leicht köcheln lassen.
2. Anschließend den Fond abgießen, die Haut vom Pulpo ziehen und das weiße Fleisch in kleine Stücke schneiden.
3. Den geschnittenen Pulpo mit den Tomatenwürfeln und der Petersilie mischen. Mit Limonen-Olivenöl, Limone und Salz sowie Pfeffer abschmecken.