SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

E-Mail: info@gewuerzmuehle-rosenheim.de Tel: +49 8053 530 8384 Web: https://www.gewuerzmuehle-rosenheim.de/



Pulposalat | Charapita Chili

Zubereitungszeit: 15 min

Kochzeit: 1 h 30 min

Gesamtzeit: 2 h

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Gewürze & Zutaten:

1.5 kg Pulpo

4 Zehe(n) Knoblauch

2 Lorbeerblätter

Etwas Meersalz

Etwas Olivenöl

3 Tomaten

1 Gurke

2 Stängel Staudensellerie

1 Bündel Petersilie

1 Zitrone

Etwas Tellicherry Pfeffer

Etwas Charapita Chili

Brot (nach Bedarf)

ZUBEREITUNG

1. Den Pulpo zunächst in kaltem Wasser waschen und putzen. Hierbei die Augen – sofern noch vorhanden – entfernen und das Mundwerkzeug keilförmig herausschneiden.

2. Im zweiten Schritt zwei Knoblauchzehen andrücken.

3. Dann den Pulpo mit Knoblauch, Lorbeer, etwas Salz und einem Schuss Olivenöl für ungefähr 1,5 Stunden kochen.

4. Anschließend die Tomaten entkernen und die Gurke schälen.

5. Den Staudensellerie, die Tomaten und die Gurke in feine Würfel schneiden und die Petersilie hacken.

6. Die Zitrone in einer Schüssel auspressen und mit 4 bis 5 Esslöffel Olivenöl, zwei gepressten Knoblauchzehen, einem Teelöffel gemahlenem Pfeffer, einer Prise Meersalz und ein bisschen vom Charapita Chili anrühren.

7. Als nächsten Schritt den gekochten Pulpo in Stücke schneiden und in die vorbereitete Marinade geben. Anschließend das Gemüse und die Petersilie hinzufügen, alles gut vermengen und ziehen lassen.

8. Nach Bedarf etwas Brot anrösten.

9. Dann heißt es schon: Anrichten und genießen! Einen guten Appetit wünscht Ihnen das Team der Gewürzmühle Rosenheim.