

Italienischer Kartoffel-Pulpo Salat

Zutaten für 4 Personen:

800 g Tintenfischstücke
500 g Kartoffeln (festkochend)
1 rote Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 Handvoll frische Petersilie
1 Stange Frühlingszwiebel
Saft von einer Zitrone
4 EL Olivenöl
Salz und Pfeffer
Optional: Radieschen zum Anrichten

Zubereitung

Die Tintenfischstücke über Nacht im Kühlschrank auftauen lassen.

Kartoffeln schälen und in Salzwasser etwa 15 Minuten kochen, bis sie weich sind. Danach abkühlen lassen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Die vorgekochten Tintenfischstücke kurz mit heißem Wasser abspülen und in einer Pfanne 1-2 Minuten erwärmen. Zwiebeln und Knoblauch in kleine Kästen schneiden, die Petersilie und die Frühlingszwiebel waschen und hacken.

Für das Dressing die Zitrone pressen, den Saft mit dem Olivenöl, Salz und Pfeffer verrühren.

Nun alles zusammen in eine Schüssel geben, das Dressing hinzugeben und für 10-15 Minuten ziehen lassen.

Nach Belieben mit Baguette, Radieschen oder Tomaten anrichten.

Unsere Weinempfehlung:
Ein Rosé von Schneider.

Guten Appetit!