

Mediterraner Pulposalat

Rezept für 2 Personen

Zutaten

- 300 g Pulpoarme gekocht
- 300 g kleine Kartoffeln
- 1 rote Zwiebel
- 5 Oliven grün ohne Stein
- 1 Zitrone
- 1 dl Olivenöl
- 30 g weisser Balsamico
- 1 Knoblauchzehe
- wenig Blattpetersilie
- Rucolasalat

Vorbereitung

Kartoffel weichkochen und in Scheiben schneiden. Pulpo in Stücke schneiden. Zwiebel und die Oliven in Ringe schneiden. Petersilie und Knoblauch fein hacken.

Zubereitung

Zuerst die Kartoffeln in der Hälfte des Olivenöls anbraten und mit Salz würzen. Dann Pulpo, Oliven, Zwiebeln und Knoblauch dazugeben und kurz mitdünsten. Mit Zitronensaft und Balsamico ablöschen und abschmecken. Blattpetersilie zugeben und noch lauwarm auf dem Rucolasalat anrichten. Mit dem restlichen Olivenöl beträufeln.

Än Guete wünschen Christian Leschhorn und das Rathaus-Team