

Insalata Polpo á la Edu Weber

Zutaten:

1 ganzen Polpo (vom Fischhändler zuputzen lassen)

Salz

Pfeffer (frisch gemahlen)

Zitronensaft (frisch gepresst)

kalt gepresstes Olivenöl

Rucola

Kirschtomaten (halbiert)

etwas Stangensellerie

- Den Polpo im Schnellkochtopf in leicht gesalzenem Wasser ca. 15 Minuten kochen und noch heiß schälen.
- Den Polpo nun in ca. 1 cm breite Streifen schneiden, salzen und pfeffern, mit Zitronensaft und Olivenöl abschmecken.
- Rucola, halbierte Kirschtomaten und etwas Stangensellerie dazugeben.
- Mit Weißwein und Ciabatta-Brot servieren.

Guten Appetit!!

www.bluesweb.at