



Pulpo / Kartoffel / Piment d'Espelette von Volker Osieka

Zutaten:

150 g gekochter Pulpo (am besten die Arme verwenden), gibt es oftmals als Tiefkühlprodukt
4 Kartoffel, als Pellkartoffel kochen
1 Zehe Knoblauch, feine Würfel
8 St. Kirschtomaten
1 Rosmarinzweig
Grobes Meersalz
Piment d'Espelette (milde Chilisorte aus dem französischen Baskenland)
Olivenöl

Zubereitung:

Die gekochten Kartoffeln schälen und in 2 x 2 cm große Würfel schneiden. In eine Gusseisenpfanne Olivenöl geben und die Kartoffel goldbraun darin anbraten. Den Pulpo ebenfalls in 2 x 2 cm große Stücke schneiden. Diesen zu den Kartoffeln geben, Knoblauch und den Rosmarin (grob gezupft) dazu geben. Das Ganze für ca. 5 – 7 Minuten etwas schmoren / köcheln lassen.

Die Kirschtomaten halbieren und kurz vor dem Servieren dazugeben. Mit Meersalz und Piment d'Espelette würzen.