



## **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.