

## Pulposalat | Charapita Chili

Dauer: 1 h 45 min  
Schwierigkeit: Leicht  
Zusatzinfos: Fisch

### Folgende Zutaten braucht ihr für den Pulposalat:

#### Equipment:

1 Topf

#### Gewürze & Zutaten:

ca. 1,5 kg Pulpo  
4 Knoblauchzehen  
2 bis 3 Lorbeerblätter  
etwas Meersalz  
Schuss Olivenöl  
3 Tomaten  
1 Gurke  
2 Stangen Staudensellerie  
1 Bund Petersilie  
1 Zitrone  
etwas Tellicherry Pfeffer  
etwas Charapita Chili  
nach Bedarf Brot

## Zubereitung

- 1 Den Pulpo zunächst in kaltem Wasser waschen und putzen. Hierbei die Augen – sofern noch vorhanden – entfernen und das Mundwerkzeug keilförmig herausschneiden.
- 2 Im zweiten Schritt zwei Knoblauchzehen andrücken.
- 3 Dann den Pulpo mit Knoblauch, Lorbeer, etwas Salz und einem Schuss Olivenöl für ungefähr 1,5 Stunden kochen.
- 4 Anschließend die Tomaten entkernen und die Gurke schälen.
- 5 Den Staudensellerie, die Tomaten und die Gurke in feine Würfel schneiden und die Petersilie hacken.
- 6 Die Zitrone in einer Schüssel auspressen und mit 4 bis 5 Esslöffel Olivenöl, zwei gepressten Knoblauchzehen, einem Teelöffel gemahlenem Pfeffer, einer Prise Meersalz und ein bisschen vom Charapita Chili anrühren.

- 
- 7 Als nächsten Schritt den gekochten Pulpo in Stücke schneiden und in die vorbereitete Marinade geben. Anschließend das Gemüse und die Petersilie hinzufügen, alles gut vermengen und ziehen lassen.
  - 8 Nach Bedarf etwas Brot anrösten.
  - 9 Dann heißt es schon: Anrichten und genießen! Einen guten Appetit wünscht Ihnen das Team der Gewürzmühle Rosenheim.