

## Spargelsalat | Pulpo | Andaliman Pfeffer

Dauer: 1 h  
Schwierigkeit: Mittel  
Zusatzinfos: Fisch

### Zutaten für 2 Personen:

#### Equipment:

1 beschichtete Pfanne  
1 feine Reibe  
1 Mörser

#### Gewürze & Zutaten:

2 (240-320 g) Pulpo Tentakel, gekocht  
8 Stangen Spargel, geschält  
etwas feines Olivenöl  
etwas Salz und Zucker  
1 Zitrone, Bio  
nach Belieben Andaliman Pfeffer

## Zubereitung

- 1 Zunächst die Pulpo Tentakel in gleichmäßige Scheiben schneiden (2-3 mm) und zur Seite stellen.
- 2 Den geschälten Spargel ebenfalls in etwas dickere Scheiben (3-4 mm) schneiden. In einer (beschichteten) Pfanne den Spargel mit einem Spritzer Olivenöl und einem TL Zucker bei mittelhoher Hitze 2-3 Minuten sautieren (schwenken mit leichter Farbgebung) und salzen. Vom Herd nehmen und in der Pfanne nachziehen lassen. Der Spargel darf gerne noch knackigen Biss haben!
- 3 In der Pfanne etwas Platz machen und an einer Stelle auch den Pulpo dazulegen, damit er etwas temperiert.
- 4 Die Zitrone gut waschen, abtrocknen und mit einer feinen Reibe sorgfältig die gelbe Schale abreiben und mit dem Saft zum Spargel geben.
- 5 Den Spargelsalat noch einmal mit Salz und Zucker abschmecken und mit dem Pulpo anrichten.
- 6 Einige Spritzer feines Olivenöl darüber! Den Pfeffer im Mörser mittelfein mörsern und darüber streuen.