






## Pulpo-Roll

 Leicht  15 min  4 Personen

### Zutaten

- 8 Pulpoarme, aufgetaut  
Art.-Nr. 83300 auf  
[www.deutschesee.de/shop](http://www.deutschesee.de/shop)
- Olivenöl zum Braten
- Meersalzflocken
- schwarzer Pfeffer
- 1 Rucola
- 1 rote Zwiebel
- 4 portugiesische Croissant
- 1 Glas Stonewall Kitchen  
"Habanero Mango Aioli"  
Art.-Nr. 29979 auf  
[www.deutschesee.de/shop](http://www.deutschesee.de/shop)

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

### Zubereitung

#### Schritt 01

Pulpoarme in Olivenöl für 6-8 Minuten rundherum kross braten und mit Salz und Pfeffer würzen.

#### Schritt 02

Währenddessen den Rucola verlesen, waschen und trockenschleudern und die Zwiebel in ganz feine Ringe hobeln. Wer mag, die Croissants kurz auftoasten. Croissants längs einschneiden und mit der Aioli, Rucola, Zwiebeln und den Pulpoarmen füllen.

#### Tipps & Tricks

Pulpoarme am besten über Nacht im Kühlschrank auftauen.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür