



## Pulpo mit Tomaten-Focaccia

 Leicht  50 min  20 min  2 Personen

### Zutaten

- 4-6 Pulpoarme  
Art.-Nr. 83300 auf  
[www.deutschesee.de/shop](http://www.deutschesee.de/shop)
  - Tintenfisch-Gewürz von  
DeutscheSee
  - Meersalz
- Für das Focaccia:
- 500 g Mehl
  - 275 ml Wasser
  - 1/2 Würfel Hefe
  - 1/2 EL Meersalz
  - 1/2 EL Honig
  - 2 EL Olivenöl
  - 10 Cherrytomaten, bunt
  - 1 EL Rosmarin
  - 1 Zehe Knoblauch

Unser Online Shop: Lieferung bis an die  
Haustür

### Zubereitung

#### Schritt 01

Für das Focaccia Mehl, Wasser, Hefe, Salz, Honig und 2 EL Olivenöl vermengen und den Teig im Backofen bei 50 Grad für ca. 30 Minuten gehen lassen. Teig in zwei Portionen teilen und auf einem Backblech zu zwei runden flachen Brotlaiben formen. Cherry Tomaten halbieren in den Focaccia-Teig drücken. Rosmarin und Knoblauch hacken und mit etwas Olivenöl vermengen. Kräuteröl auf den Teig streichen und nochmals 15 Minuten gehen lassen. Anschließend Focaccia bei 210 Grad für ca. 12-15 Minuten – je nach gewünschtem Bräunungsgrad – backen.

#### Schritt 02

Pulpoarme in der Pfanne zunächst kross anbraten, damit sich Röstaromen entwickeln. Dann die Hitze reduzieren und etwa 10 Minuten weiter garen. Krossen Pulpo mit Tintenfischgewürz und Salz würzen und mit dem Focaccia servieren. Dazu passt eine Lemon Dill Aioli.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür