






Pulpo-Chorizo-Salat

 Leicht  15 min  2 Personen

Zutaten

- 4 Pulpoarme, aufgetaut
Art.-Nr. 83300 auf
www.deutscheesee.de/shop
- 1 Chorizo
- 1 Spitzpaprika, rot
- 1 Spitzpaprika, grün
- 50 g getrocknete Tomaten, Öl
eingelegt
- 200 g Babyspinat
- 2 TL Weißweinessig
- Tintenfisch-Gewürz von
Deutsche See
Art.-Nr. 28409 auf
www.deutscheesee.de/shop
- Salz
- Pfeffer
- ½ Bio-Limette

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

Zubereitung

Schritt 01

Chorizo in Scheiben und Pulpo in beliebig große Stücke schneiden. Chorizoscheiben in einer heißen Pfanne, ohne zusätzliches Öl, scharf anbraten. Pulpo dazugeben und ebenfalls kross anbraten.

Schritt 02

In der Zwischenzeit Spitzpaprikas aufschneiden, entkernen und in Stücke schneiden. Die getrockneten Tomaten in ähnlich große Stücke schneiden und zusammen mit der Spitzpaprika und Babyspinat in eine Schüssel geben.

Schritt 03

Die Pfanne mit Pulpo und Chorizo vom Herd nehmen und mit dem Tintenfisch-Gewürz reichlich würzen. Das ausgelassene Öl aus der Pfanne nehmen und mit Weißweinessig, Salz, Pfeffer und den Abrieb einer halben Limette vermischen. Die leicht abgekühlten Pulpo- und Chorizo-Scheiben zusammen mit dem Dressing unter das Gemüse mischen und in einem Behältnis zum Mitnehmen verpacken.

Tipps & Tricks

Der Pulposalat macht sich auch gut in einer Pita-Tasche.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür