






Spaghetti mit krossem Pulpo

 Leicht  20 min  2 Personen

Zutaten

- 4 Pulpoarme, aufgetaut
Art.-Nr. 83300 auf
www.deutscheesee.de/shop
- 250 g Spaghetti
- 2 Knoblauchzehen
- 200 g Cherrytomaten
- 2 EL Olivenöl zum Anbraten
- "Polbo á Feira"-Gewürzsalz
von Deutsche See
Art.-Nr. 28413 auf
www.deutscheesee.de/shop
- 1 Glas Nordic Oceanfruit
Meeressalat "Di Mare"
- 50 g Parmesan
- 2 Stangen Petersilie

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

Zubereitung

Schritt 01

Spaghetti im kochenden Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen.

Schritt 02

In der Zwischenzeit Pulpo in mundgerechte Stücke schneiden. Knoblauchzehen pellen und in feine Würfel schneiden. Tomaten waschen und halbieren. Olivenöl in eine große Pfanne geben. Pulpo bei hoher Hitze anrösten bis er kross ist und anschließend mit dem Gewürzsalz kräftig würzen. Hitze reduzieren und den Knoblauch darin anrösten bis er hellbraun wird. Tomaten und Algensalat hinzufügen und nach 2-3 Minuten auf niedriger Hitze bis zum Anrichten stehen lassen. Spaghetti in ein Sieb abgießen und tropfnass unter die Pulpo-Algen-Tomaten-Pfanne geben. Alles zusammen anrichten, Parmesan über die Pasta reiben und mit etwas Petersilie garnieren.

Tipps & Tricks

Dazu passt Trüffel Aioli.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür