

PULPO MIT TOMATEN, KARTOFFELN UND SCHARFEM ÖL



ZUTATEN

4

- 400 g Pulpo, gekocht
- 150 g Bresc Pepperoncini marinati
- 75 g Bresc Tomaten Bruschetta
- 50 g Bresc Frisch gehackter spanischer Knoblauch
- 40 g glatte Petersilie
- 12 Pariser Kartoffeln mit Schale
- 2 dl Olivenöl
- Pfeffer und Salz

ZUBEREITUNG

Die Kartoffelchen mit der Schale in Salzwasser kochen. Abkühlen lassen und der Länge nach halbieren. Den Pulpo in 1,5 bis 2 Zentimeter große Stücke schneiden. Den Knoblauch im eigenen Öl anbraten. Pulpo hinzufügen und anbraten. Dann die Kartoffeln hinzufügen und erwärmen. In letzter Minute die Bruschetta und die marinierten Paprikastücke hinzufügen und mit Olivenöl ablöschen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit der gehackten Petersilie garnieren.

GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Frisch gehackter
Spanischer Knoblauch
450g



Marinierte
Pfefferschoten 1000g



Tomaten-Bruschetta
1000g