

## Pulpo gebraten mit Chorizo

Das Rezept ist für 8 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,

lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)



1 Kg Pulpo roh  
250 gr. Kefen, ev. frischen grünen Spargel  
100 gr. Chorizo

¼ Bund Oregano, ¼ Bund Basilikum  
2 EL Aceto balsamico, 1 Knoblauchzehe  
4 EL Olivenöl, Salz u. Pfeffer  
2 EL Kapern kleine  
wenig Zitronensaft

in Salzwasser 2-3 Stunden köcheln  
Im Pulpo-Sud weich kochen  
in dünne Scheiben schneiden und im Backofen  
bei ca. 140 Grad trocknen

### Zubereitung

Arme des gekochten Pulpo in feine Scheiben schneiden und kurz in Olivenöl anbraten.