

## PULPO A LA GALLEGA

### Zutaten für 4 Personen:

1 Kg Octopus (gefroren)

350g Kartoffeln

1 Stk. Zwiebel (groß)

Nach Bedarf

Paprikapulver, Salz, Öl

1. Zunächst muss der Oktopus so bearbeitet werden, dass er weich ist. Dafür wählen sie gefrorenen Oktopus oder frieren Sie ihn für zwei Tage ein und tauen Sie ihn vor dem Kochen wieder auf.
2. Halbieren Sie die Zwiebel & geben Sie sie in einen Topf mit Wasser.
3. Fügen Sie den Oktopus hinzu, wenn das Wasser kocht.
4. Greifen Sie ihn dazu am Kopf & tauchen Sie ihn drei Mal in den Topf.
5. Geben Sie ihn nach dem dritten Eintauchen für 50 Minuten ganz in den Topf.
6. Sobald der Oktopus gekocht ist, nehmen Sie ihn aus dem Topf heraus.
7. Kochen Sie in demselben Wasser auch die geschälten & in Scheiben geschnittenen Kartoffeln.
8. Während diese kochen, schneiden Sie den Oktopus in mittelgroße Stücke
9. Arrangieren Sie die Kartoffeln sowie den Oktopus auf einem Teller.
10. Geben Sie nach Geschmack Olivenöl, Paprikagewürz sowie ausreichend Meersalz hinzu.

**Tip:** In Galicien wird Pulpo a la Gallega immer auf Holztellern serviert.