



## **Pulpo mit Spargel und Kartoffeln**

### **Zutaten**

- 6 kleine Kartoffeln
- 1 Pulpo
- 5 Stangen weißer Spargel
- 3 Stangen grüner Spargel
- 1 Stück Ingwer
- 30 g getrocknete Tomaten
- 30 g grüne Oliven
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Knoblauchzehen
- 1/2 Zitrone
- 1 Prise Zucker
- Salz & Pfeffer
- Olivenöl

### **Zubereitung**

Den Pulpo gründlich waschen und tropfnass in einer Cocotte geben. 2 Essl. Olivenöl darüber geben, 2 Knoblauchzehen andrücken, den Ingwer in Scheiben geschnitten und das Lorbeerblatt hingeben und bei kleiner Hitze alles zusammen mit dem Pulpo ca. 1 Stunde bis 1 1/2 Stunde schmoren lassen.

In der Zwischenzeit die Kartoffeln kochen.

Den weißen Spargel schälen und den grünen waschen. Beide Spargel in 3 cm große Stücke schneiden und auf die Seite stellen.

Die Oliven und die getrockneten Tomaten klein schneiden und zu den anderen Zutaten auf die Seite stellen.



Wenn der Pulpo fertig ist aus dem Sud nehmen, kurz auskühlen lassen und in mundgroße Stücke schneiden. Wenn es mit dem Messer nicht so gut geht, eignet sich hier auch eine Küchenschere.

Die Kartoffeln, wenn sie gar sind, abschütten, kurz ausdampfen lassen und schälen.

Nun in einer Pfanne den Spargel mit etwas Zucker und Olivenöl anbraten. Die geschälten Kartoffeln in Viertel schneiden und mit dem Spargel mitbraten. Die Oliven, Tomaten und die Pulpostücke hinzugeben und alles zusammen mitrösten. Etwas Zitronensaft aus einer halben Zitrone darüber träufeln, mit Salz und Pfeffer würzen und auf einem Teller anrichten.