



**NÄCHSTER
STAMMTISCH
MITTWOCH,
10. JULI, 19 UHR,
PURFINGER
HABERER**

WIE IN KROATIEN

Oktopussalat

Der Sommer ist da! Was passt da besser, als ein mediterranes Gericht aus Kroatien? Das Vorstandsmitglied Magdalena Rubić vom Partnerschaftsverein Vaterstetten mit Trogir verrät uns ein Familienrezept.

Zutaten:

- ca. 6 - 8 Arme vom Oktopus (gibt es im Fischfach- und Großhandel)
- optional: 5 - 6 Kartoffeln (festkochend)
- 2 - 3 Knoblauchzehen (gerne auch mehr, je nach Geschmack)
- 1 - 1,5 Bund Petersilie
- 2 - 3 Lorbeerblätter
- 5 EL Olivenöl
- 2 EL Essig

Zubereitung:

Den Körper des frisch gefangenen Oktopus mit dem Armen vom Rumpf trennen und das Innere entfernen (gibt es auch fertig zu kaufen)

Den Oktopus im Topf mit Wasser, Essig und den Lorbeerblättern kochen, bis er weich ist und dann die Arme entfernen und diese zur weiteren Zubereitung verwenden, das Mittelstück ist für den Salat ungeeignet.

Dann die Kartoffeln kochen und diese und die Oktopus-Arme in Würfel schneiden.

Die Petersilie und den Knoblauch fein hacken und alles miteinander vermischen.

Als letztes noch Olivenöl und Essig dazugeben, salzen und pfeffern: Fertig ist der Salat!