

## Rezept „Tinu’s Pulpo“ (2 Personen)

Gekochter Pulpo	250 g
Risotto-Reis	160 g
Grosse Zwiebel fein gehackt	1
Knoblauchzehen fein gehackt	2
Peperoni/ Paprika	1
Zitrone	1
Bouillon (ich bevorzuge Hühnerbouillon)	2,5 dl
Weisswein	4 dl
Olivenöl	
Salz	
Pfeffer aus der Mühle	
Parmesankäse gerieben	

Zwiebel und Knoblauch fein hacken und die Menge halbieren. Eine Hälfte für die Peperoni die andere für den Risotto. Olivenöl in die Pfanne geben und die erste Hälfte Zwiebel/ Knoblauch andünsten, Risotto-Reis dazu geben, glasieren und mit der Bouillon ablöschen. Auf kleinem Feuer köcheln und immer wieder umrühren. Den Wein nach und nach begeben.

Jetzt die Peperoni in grobe Würfel schneiden. In einer Bratpfanne das Olivenöl heiss werden lassen und die zweite Hälfte Zwiebel/ Knoblauch andünsten gleich mit den Peperoni.

Gekochter Pulpo waschen, trocknen und in Mundgerechte Stücke schneiden. Ich bevorzuge die Tentakel des Pulpo, geht einfacher zum Portionieren. In Spanien sind sie im Mercadona und Lidl erhältlich. Bevor der Risotto-Reis fertig gekocht ist, den Pulpo zu dem Peperoni/ Zwiebel/ Knoblauch Gemisch geben und ihn mitdünsten. Achtung nicht zu lange, sonst wird er trocken und gummig!

Wenn der Risotto-Reis gar ist, den Pulpo mit den Peperoni dazu geben, umrühren und fertig ist das Gericht.

Angerichtet auf dem Teller mit einem Zitronenschnitt. Dazu passt Salat!