

Unsere Bordküche

Oktopus mit Nudeln

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

1 kg Oktopus
500 g Nudeln
500 g reife rote Tomaten
2 dl Weisswein
1 grosse Zwiebel
2 dl Olivenöl
Salz, Pfeffer

Den Oktopus in mittelgrosse Stücke schneiden und gut waschen. Ohne weitere Zutaten in einen Topf geben und kochen bis die eigene Flüssigkeit aufgesogen ist. Zwiebel feinschneiden und zusammen mit dem Olivenöl dazu geben. Mit einem hölzernen Kochlöffel umrühren bis die Zwiebeln gelb werden. Den Wein zugiessen und anschliessend die geschälten und zerkleinerten Tomaten zufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Nudeln al dente kochen. Wenn der Oktopus weichgekocht ist mit den Nudeln vermischen und servieren.

Folgende Zutaten sind auf der Proviant- und Einkaufsliste nicht aufgeführt und müssen zusätzlich eingekauft werden:

- Oktopus
- Nudeln
- Tomaten
- Zwiebel

OK