

## Rezept

# Oktopussalat mit Kartoffeln

Ein Rezept von Oktopussalat mit Kartoffeln, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>400 g</b> vorwiegend festkochende Kartoffeln	<b>2 Stangen</b> Staudensellerie
<b>1</b> Möhre	Salz
<b>1</b> Oktopus	<b>1 EL</b> Kapern (nach Belieben)
<b>2 EL</b> Zitronensaft	Pfeffer
<b>2 EL</b> Pinienkerne	<b>1 Bund</b> Petersilie oder Basilikum
<b>75 ml</b> Olivenöl	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4-6 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 525 kcal

## Zubereitung

1. Die Zutaten abwiegen und bereitstellen.

---

2. Kartoffeln schälen, waschen und knapp 2 cm groß würfeln. Die Selleriestangen waschen, putzen, längs halbieren und quer in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Möhre schälen, längs vierteln und quer in 5 mm dicke Scheibchen schneiden.

---

3. Die Kartoffeln in Salzwasser in ca. 10 Min. gar kochen, dabei 2 Min. vor Garzeitende Möhre und Sellerie dazugeben. In der Zwischenzeit den Oktopus in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.

---

4. Die Kartoffeln und das Gemüse in ein Sieb abgießen, nicht abschrecken. In einer Schüssel mit dem Oktopus, eventuell den Kapern und dem Zitronensaft mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kurz durchziehen lassen.

---

5. Inzwischen Pinienkerne in einer kleinen Pfanne ohne Fett hellbraun rösten, bis sie duften, auf einem Teller abkühlen lassen. Petersilie oder Basilikum abbrausen und trocken schütteln, Blättchen abzupfen und hacken.

---

6. Den Salat mit Petersilie oder Basilikum, Pinienkernen und dem Olivenöl mischen und lauwarm (oder jedenfalls nicht kühl-schrankkalt) servieren.