



WEINE · BRÄNDE · FEINE KOST

Oktopus mit Gemüse

- 1 Fenchelknolle
- 1 Staudensellerie
- 2 Spitzpaprika
- Olivenöl
- Pfeffer /Salz
- 1 Spritzer Orangenöl (nach Belieben)
- 2 Oktopusarme
- 1 Knoblauchzehe in Scheiben
- 1 TL Zitronenkonfit
(oder Zitronengras und Ingwer)

Fenchel bzw. Sellerie
in hauchdünne Scheiben schneiden
Paprika schälen, Kerne entfernen,
in vergleichbar große Streifen schneiden,
alles in Olivenöl in der Pfanne dünsten

Knoblauch und Zitronenkonfit
mit Sojasauce mischen,
Oktopus in Ringe schneiden und in der
Mischung kurz marinieren,
dann in einer Pfanne kurz anbraten,
Gemüse auf einem Teller anrichten,
würzen und Oktopus darauf setzen

Fertig!



Weinhandlung in vino · André Zibolsky e. K. · Dortustraße 61 · 14467 Potsdam

Weine & Brände · Dortustraße 61 · 14467 Potsdam · Telefon 03 31 - 280 05 01 · mail@in-vino-potsdam.de

Feine Kost · Gutenbergstr. 23 · 14467 Potsdam · Telefon 03 31 - 58 13 98 50 · feine-kost@in-vino-potsdam.de

www.in-vino-potsdam.de

Finanzamt Potsdam · Steuer-Nr. 046/243/10409 · HRA 1902 · USt-IdNr. DE 256 166 429

Bankverbindung: IBAN DE 80 120 700 240 319 07 25 00 · BIC (SWIFT) DEUT DE DB 160