

TAPAS – KLEINE POLPOS IN SCHARFER TOMATENSAUCE

TAPAS – KLEINE POLPOS IN SCHARFER TOMATENSAUCE

Ein weiteres Rezept vom letzten Tapas Abend. Es gab so vieles, Chorizo Chips, Meeresfrüchte-Salat, Venusmuscheln in Tomatensauce, Schweinefilet mit getrockneten Tomaten, kleine Polpos in scharfer Tomatensauce, Lamm mit Anis, Mini-Paprika mit Frischkäsefüllung und Schweinespieße mit Bananensauce. Ein ähnliches Tapas Gericht mit scharfen Polpos habe ich Anfang des Jahres auswärts gegessen. Das wollte ich wieder haben. Deshalb hier meine Variante!



ZUTATEN:

125g Polpos (in Öl eingelegt)

150g Pizzatomaten

1 EL Tomatenmark

2 TL Paprikamark

1/2 TL Cayennepfeffer

Pfeffer & Salz

1/2 Zitrone

50 ml Wasser

Olivenöl

2-3 Zweige Rosmarin

1 Knoblauchzehe

ZUBEREITUNG:

Zuerst werden Rosmarin und Knoblauch ganz fein gehackt und in etwas Olivenöl bei mittlerer Hitze angeschwitzt. Dann gebe ich die Pizzatomaten, Tomatenmark, Paprikamark und Wasser dazu. Mit Cayennepfeffer, Pfeffer und Salz und dem frisch gepressten Zitronensaft abschmecken. 3-4 Minuten köcheln lassen, dann die Polpos dazugeben.

Nach weiteren 3-4 Minuten gebe ich die Polpos samt Tomatensauce in ein Schälchen und stelle sie im vorgeheizten Backofen bei 80 °C warm. Dort können sie noch ungefähr 10-15 Minuten bleiben.

Dazu beim Servieren ruhig etwas Brot anbieten.

Fertig!

