

# Griechischer Tintenfischsalat

Die einen lieben ihn, die anderen mögen ihn gar nicht: griechischer Thunfischsalat, in diesem Rezept mit Kartoffeln und Fisolen gemischt.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 40 min

**Gesamtzeit:** 55 min



## Zutaten

|   |
|---|
| 1 kg Tintenfische                               |
| 2 Stk. <a href="#">Knoblauchzehe</a> (gepresst) |
| 5 Stk. Kartoffeln (gekocht)                     |
| 480 g <a href="#">Fisolen</a>                   |
| 0.5 Gläser Olivenöl                             |
| 2 EL Zitronensaft                               |
| 1 Prise <a href="#">Salz</a>                    |
| 1 Prise <a href="#">Pfeffer</a>                 |

## Zubereitung

1. Für den **griechischen Tintenfischsalat** zuerst Olivenöl in einen großen Topf geben und erhitzen. Den Knoblauch und die Tintenfische zufügen, kurz anrösten. Hitze reduzieren und etwa 35 bis 40 Minuten lang leicht köcheln lassen, bis der Fisch noch al dente ist.

2. Einstweilen den Dip mit Olivenöl und Zitronensaft zu einer Marinade verrühren. Nach der Garzeit den Fisch herausnehmen und in Stücke schneiden.
3. Fisolen und Kartoffeln schneiden in eine Salatschüssel geben und geschnittenen Tintenfische hinzugeben. Die Marinade unterziehen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

## Tipp

Der griechische Tintenfischsalat zaubert Urlaubsstimmung auf ihren Speisetisch.