Spaghetti mit Oktopus

Die Spaghetti mit Oktopous sind eine raffinierte und exotische Rezept Idee. Dabei kommen Nudel und Meeresfrüchte Liebhaber voll auf ihre Rechnung.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 1,3 h

Gesamtzeit: 1,5 h

Zutaten

1 Stk.	Oktopus (ca. 500 g küchenfertig)
50 ml	Weißweinessig
1 EL	Salz
4 Stiele	Thymian
1 Stiel	Petersilie
1 Zweig	Rosmarin
1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Knoblauch
2 EL	Olivenöl
100 ml	Weißwein (trocken)
250 g	Kirschtomaten
500 g	Spaghetti
2 EL	Petersilie gehackt
	Pfeffer (aus der Mühle)

Zubereitung

1. Für die **Spaghetti mit Oktopus** den küchenfertigen Oktopus in zirka 2 Liter Wasser mit Salz und Weißweinessig geben. Aufkochen lassen und bei geringer Hitze etwa 1 Stunde leicht köcheln lassen. In den letzten Minuten Rosmarin, Thymian und Petersilie zugeben. Aus dem Sud nehmen und abkühlen lassen und in Stücke schneiden.

2. Die Knoblauchzehe und Zwiebel schälen und fein zerkleinern und mit erhitztem Olivenöl

glasig andünsten. Mit Wein ablöschen. Zirka die Hälfte der halbieren Tomaten zugeben und etwa 10 Minuten leicht köcheln lassen.

3. Die Spaghetti in Salzwasser al dente kochen.

4. Die übrigen Tomaten, Oktopus und gehackte Petersilie hinzugeben und etwa 2 Minuten ziehen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen.

5. Die abgetropften Spaghetti unter schwenken und auf Teller servieren.

Tipp