

# SALAT MIT GEBRATENEM TINTENFISCH, GEMÜSE NACH ZIGEUNERART UND KARTOFFELN



## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 400g Tintenfisch
- 300g Gemischtes Gemüse in Sonnenblumenöl "Alla Zingara"
- 100g gekochte und gewürfelte Kartoffeln
- Rauke
- q.s. Basilikum
- q.s. Petersilie
- q.s. Natives Olivenöl Extra
- q.s. Meersalz Flocken - Sonnengetrocknet
- q.s. Pfeffer Schwarz Grob Gemahlen

## METHODE

- Den Tintenfisch in reichlich Wasser mit dem Gemüse, Salz und Weißwein garen.
- Wenn er gar ist, in Stücke schneiden und mit Gewürzen in einer Pfanne anbraten.
- In einer Schüssel das Gemüse nach Zigeunerart und die Kartoffeln mit gehackter Petersilie und Basilikum, Öl, Salz und Pfeffer anmachen.
- Einen Teller mit Rauke auslegen, darauf das Gemüse geben und zum Schluss den gebratenen Tintenfisch.
- Nach Geschmack dekorieren und servieren.

## PRODUKTE IN DIESEM REZEPT



**Gemischtes Gemüse  
in Sonnenblumenöl  
"Alla Zingara"**



**Natives Olivenöl Extra**



**Meersalz Flocken -  
Sonnengetrocknet**



**Pfeffer Schwarz Grob  
Gemahlen**