

## **Tintenfischsalat**

**(für 4 Personen als kleine Vorspeise)**

Zutaten:

**Sud:**

800 g Tintenfisch ganz, gesäubert

1 Zwiebel geviertelt

1/2 Liter Weisswein

1 Liter Wasser

1 Zitrone geviertelt

1 Schluck Essig

2 Lorbeerblätter

Gemüsebouillon Pulver

**Sauce:**

Olivenöl

Essig

1 Knoblauchzehe fein geschnitten

1 Zwiebel in Ringe geschnitten

gewünschte Menge Kartoffeln gekocht und in  
Würfel geschnitten

Italienischer Petersilie frisch gehackt

Paprikapulver

Zubereitung:

Tintenfisch reinigen und in Stücke schneiden.

Im Sud 90 Minuten auf kleinem Feuer schmoren.

Mit der Sauce verrühren und ca. 30 Minuten stehen lassen.

Mit frischem Brot servieren.