



Oktopus auf mariniertem Paprika

Oktopus auf mariniertem Paprika



Paprika mit den restlichen Zutaten vermischen
und 10 Minuten ziehen lassen.

Den Oktopus mit dem Öl grillen und würzen.
Zusammen mit der Paprika servieren.

Paprika:

200 g Paprika, rot,
entkernt, in Rauten
geviertelt

200 g Paprika, gelb,
entkernt, in Rauten
geviertelt

Salz / Pfeffer

Akazienhonig

½ Zitrone, Saft

2 Frühlingszwiebeln,
in Ringe geschnitten

Oktopus:

600 g Oktopus,
vorgekocht

3 EL Olivenöl

Salz / Pfeffer

Wenn Sie keinen
Oktopus bekommen
können empfehlen sich
für das Rezept alternativ
Garnelen oder
Scampi-Spieße.