

Griechische Oktopus-Hörnchen



Für 4 Personen
Dauer: ca. 2 h

Zutaten

- 500 g Oktopus
- 250 g Hörnchen
- 1 l Gemüsebrühe
- 400 g gehackte Tomaten aus der Dose
- 2 EL Tomatenpüree
- 1 TL Zucker
- 4 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1/2 Zitrone
- 1 Chilischote
- 1 handvoll Oliven
- 100 g Feta
- 2 EL getrockneter Oregano
- 2 Sternanis
- 2 Lorbeerblätter
- Olivenöl



Zubereitung

1. Oktopus oberhalb und unterhalb der Augen durchschneiden, den Teil mit den Augen fortwerfen
2. Den Schnabel (in der Mitte der Tentakel) mit Druck von der entgegengesetzten Seite herausdrücken entsorgen
3. Die einzelnen Arme voneinander trennen
4. Arme und Hut in mundgerechte Stücke schneiden
5. Zwiebeln schälen, einmal längs und einmal quer halbieren und die einzelnen Schichten voneinander trennen
6. Knoblauch schälen und fein schneiden, Oliven längs halbieren, Chilischote von Scheidewänden und Kernen befreien und fein hacken
7. Olivenöl in einer hohen Bratpfanne erhitzen, Zwiebeln und Chili für 5 min. bei hoher Hitze unter Rühren braten
8. Oktopus dazugeben, 5 min. auf hoher Hitze unter Rühren weiterbraten
9. Gemüsebrühe dazuleeren

10. Knoblauch, Oliven, Sternanis, Oregano und Lorbeerblätter dazugeben, Saft der Zitrone dazupressen, zudecken und 50 min. auf minimaler Hitze köcheln lassen
11. Lorbeerblätter und Sternanis aus der Pfanne nehmen, Hörnchen zum Oktopus geben und solange kochen, bis sie al dente sind
12. In der Zwischenzeit Feta reiben und Tomaten mit dem Tomatenpüree und dem Zucker mixen
13. Wenn die Hörnchen al dente sind, so viel Flüssigkeit wie möglich ableeren
14. Tomatensauce und Feta dazugeben, mit etwas Olivenöl beträufeln und gut umrühren