MONDO ITALIANO
WAURIG
DAL 1991

MEERESFRÜCHTE

Calamari alla Siciliana



30 Minuten / mittel / Perfekt zu Weißwein

Calamari alla Siciliana ist ein schönes Meeresfrüchte Gericht nach sizilianischer Art. Perfekt als für warme Tage oder wenn man ein leichtes, aber sättigendes Gericht haben möchte. Hier treffen exotische Aromen auf die mediterrane Küche.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

8 Stk (150-200g) Calamari ganz
100 g Reis
1 Paprika
1-2 Artischocken
50 g Erbsen
30 g getrocknete Tomaten
Muskatnuss, Safran
Limette
halbe Orangenschale
2 EL Olivenöl
2 EL Passierte Tomaten

ZUBEREITUNG

In einer Schüssel den gekochten Reis mit Artischocken, Paprika, Erbsen, getrockneten Tomaten zu einer Knetmasse vermengen. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und etwas Safran würzen. Eine halbe Limette auspressen und den Saft mit der halben Limettenschale und der Orangenschale zu der Masse hinzugeben. Alles gut verrühren. Die Calamari mit der Füllung füllen und mit einem Messer auf der Oberfläche anritzen (ca. 1 cm breite Schlitze). Die Calamari auf beiden Seiten kurz anbraten lassen und mit etwas Olivenöl und passierten Tomaten bestreichen. Danach für 15-20 Minuten bei 220° Grad in dem Ofen backen. Die fertigen Calamari auf den Teller servieren mit etwas Limettensaft beträufeln und als Beilade gebackene Tomaten dazulegen.

UNSERE PRODUKTEMPFEHLUNGEN

Calamari Patagonica, Olivenöl Extra Vergine von Muraglia, passierte Tomaten von Mutti, getrocknete Tomaten von Spina,

BUONO APPETITO!

Weitere Rezepte auf waurig.com/rezepte