

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 Schlitz). 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](http://waurig.com/rezepte)**

