Calamari aus dem Topf

Die Calamari aus dem Topf mit Tomaten sind eine sizilianische Spezialität. Mit diesem mediterranen Rezept begeisterst du deine Freunde und Familie.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 60 min

Zutaten

1 kg	Calamari (Tintenfisch)
250 g	Tomaten (aus der Dose)
1 EL	Pinienkerne
1 EL	Rosinen
1 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauchzehe
	Salz und Pfeffer
0.5 TL	Italienische Kräuter (getrocknet)
	Olivenöl
1 Handvoll	Petersilie (frisch gehackt)

Zubereitung

1. Für die **Calamari aus dem Topf** benötigst du zunächst Tintenfische, die du putzt, wäschst und in Ringe schneidest. Wenn du Zeit sparen möchtest, kannst du auch tiefgefrorene Tintenfische verwenden, die bereits ausgenommen und geputzt sind.

2. Erhitze nun etwas Olivenöl in einem Topf und brate darin die Knoblauchzehen leicht an, bis das Öl den Geschmack angenommen hat. Entferne dann den Knoblauch und dünste im Öl die Zwiebeln an. Gib anschließend Pinienkerne und Rosinen hinzu und brate alles kurz an.

3. Füge nun die Calamari-Ringe und Tomaten in den Topf hinzu und würze alles mit den getrockneten italienischen Kräutern, Salz und Pfeffer. Lass alles mit geschlossenem Deckel

bei milder Hitze für ca. 35-40 Minuten köcheln, bis die Calamari weich sind. Wenn die Soße zu dickflüssig wird, kannst du bei Bedarf etwas heißes Wasser hinzufügen. Gegebenenfalls nimmst du den Deckel in den letzten Minuten ab, damit überschüssige Flüssigkeit verdampfen kann. Serviere das Gericht auf Tellern, bestreue es mit frisch gehackter Petersilie und serviere es heiß.

Tipp

Dazu frisches Brot und ein Glas Weißwein reichen.