

# Calamari in Knoblauch-Öl

Die Calamari in Knoblauch-Öl sind das ideale Rezept für Liebhaber der beliebten Meeresfrüchte.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Ruhezeit:** 60 min

**Gesamtzeit:** 1,3 h



## Zutaten

600 g	Calamari (küchenfertig)
2 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
3 EL	Olivenöl
1 Prise	Chiliflocken
	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>
1 Handvoll	Petersilie (fein gehackt)
Nach Belieben	Zitronensaft

## Zubereitung

1. Für die **Calamari in Knoblauch-Öl** die küchenfertigen Calamari mit Wasser abspülen. In eine flache Schale legen. Das Olivenöl mit gepressten Knoblauch, Chiliflocken, Salz und Pfeffer vermischen und über die Calamari gießen.
2. Zirka eine Stunde ziehen lassen.
3. In einer Pfanne bei großer Hitze scharf rundum anbraten. Die gehackte Petersilie darüber streuen und mit Zitronensaft beträufeln.

## Tipp

Dazu Blattsalate und Baguette reichen. Die Calamari in Knoblauch-Öl kann man auch auf dem Grill zubereiten.