

## Calamari mit Pesto

Die Calamari mit Pesto sind ein köstlicher mediterraner Genuss. Ein Rezept für Liebhaber der Meeresfrüchte.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Koch/Backzeit:** 25 min

**Gesamtzeit:** 25 min



### Zutaten

600 g	Calamari (küchenfertig)
2 Bündel	<a href="#">Basilikum</a>
2 Stk.	Knoblauchzehen
80 g	Pinienkerne
80 g	<a href="#">Parmesan</a> (frisch gerieben)
1 Schuss	Frischen Zitronensaft
100 ml	Olivenöl extra vergine
	Salz und Pfeffer
4 Stk.	Zitronenspalten

### Zubereitung

1. Für die **Calamari mit Pesto** die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten und danach abkühlen lassen.
2. Die Knoblauchzehen schälen und hacken, Basilikum fein schneiden. Zusammen mit Pinienkerne und Parmesan in einem Mörser oder Mixer pürieren. Olivenöl hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Die küchenfertigen Calamari waschen und in Ringe schneiden. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Calamari beidseitig zirka 4 Minuten braten. Die heißen Tintenfische mit dem Pesto vermischen und auf Teller mit einer Zitronenspalte servieren.

### Tipp

Zu den Calamari mit Pesto ein frisches Baguette reichen.