

## Gefüllte Calamari mit Prosciutto

Mediterrane Köstlichkeit nach einem gelungenen Rezept: Die gefüllten Calamari mit Prosciutto bekommen auf dem Grill ein wunderbares Aroma.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 25 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Ruhezeit:** 60 min

**Gesamtzeit:** 1,6 h



### Zutaten

20 Stk. Calamari
------------------

### Für die Marinade

2 Stk. Knoblauchzehen
-----------------------

1 Stängel Petersilie
----------------------

1 EL Zitronensaft
-------------------

4 EL Olivenöl
---------------

1 Prise Salz
--------------

### Für die Fülle

20 Scheiben <a href="#">Prosciutto</a>
--

125 g <a href="#">Käse</a>
----------------------------

1 Handvoll Petersilie
-----------------------

### Zubereitung

1. Für **gefüllte Calamari mit Prosciutto** zuerst die Marinade zubereiten. Hierfür die Petersilienblättchen und den geschälten Knoblauch fein hacken und zusammen mit Zitronensaft, Olivenöl vermengen. Je nach Geschmack noch etwas salzen.
2. Anschließend die Calamari gut unter kaltem Wasser säubern und die Tentakeln und den Kopf der Tintenfische vom Körper entfernen, ebenso wie den Schulp und den Tintenbeutel. Mit den Fingern die braune Haut vom Körper der Calamari sanft abrubbeln und dann die Tintenfisch erneut gut waschen. Nun die Tintenfische mit den Tentakeln in die Marinade geben und etwa

1 Stunde ziehen lassen.

3. In der Zwischenzeit den Käse in Würfel und den Parmaschinken in gleichmäßige Streifen schneiden. Die Petersilienblättchen von den Stängeln entfernen und ebenfalls hacken. Jetzt die Petersilie, den Schinken und den Käse mischen und die Calamari damit füllen. Falls nötig, die Öffnungen mit einem Zahnstocher verschließen, sodass die Masse nicht herausquillt.
4. Nun die Tintenfische samt Tentakel auf einen Rost legen und von beiden Seiten grillen.

## Tipp

Beim Grillen eine Alu-Schale benutzen, damit die Calamarie nicht durch den Rost fallen. Zu gefüllten Calamari mit Prosciutto ein Gebäck nach Belieben reichen. Reis und Petersil-Erdäpfeln sind ebenfalls als Beilage zu empfehlen.