Gefüllte Calamari mit Schafkäse

Immer nur frittiert ist langweilig: Die gefüllten Calamari mit Schafskäse werden bei diesem Rezept mariniert und auf dem Grill zubereitet.

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.	Knoblauchzehe
1 Handvoll	Petersilie
0.5 Stk.	Zitronen (den Saft davon)
4 EL	Olivenöl
1 Prise	Salz

Für die Fülle

20 Scheiben	Schinken
140 g	Schafskäse
1 Handvoll	Petersilie

Zubereitung

1. Zuerst für die **gefüllten Calamari mit Schafkäse** den Knoblauch schälen und in kleine Stückchen hacken. Die Petersilie in kleine Stückchen hacken, mit Knoblauch, Zitronensaft, Olivenöl, Salz vermischen.

2. Anschließend die Calamari mit kaltem Wasser säubern und die Tentakeln und Köpfe entfernen (den Kopf entsorgen). Schulp und Tintenbeutel ebenfalls lösen, die braune Haut mit den Fingern vorsichtig entfernen und die Calamari erneut säubern. Die Calamari samt Tentakeln in die Marinade geben und etwa 1 Stunde ziehen lassen.

3. In der Zwischenzeit den Schinken für die Füllung in feine Streifen und den Schafskäse in kleine Würfel schneiden. Die gehackte Petersilie, den Käse und Schinken gut vermischen und die Calamari damit füllen.

4. Falls nötig können die Tintenfische mit einem Zahnstocher geschlossen werden, sodass die Füllung nicht ausläuft. Jetzt die Tentakeln und die gefüllten Calamari auf ein Rost geben und dann beidseitig grillen, eventuell den Tintenfisch auf eine Alu-Schale legen, damit sie nicht durch den Rost fallen.

Tipp

Gefüllte Calamari mit Schafkäse mit Reis oder Petersilkartoffeln servieren.