

# Grillrezepte

## Gefüllte Calamari Vom Grill

Anzahl: 4 Portionen

Stichworte: Grill, Tintenfisch, Tomate, Grillen,

---

8 kleine Frische Calamari a 60 g

### FÜLLUNG

4	Essl. Olivenöl	4	Schalotten; in feinen - Scheiben
4	Knoblauchzehen; in feinen - Scheiben	1/4	Tasse/n Glatte Petersilie; grob - gehackt
1/2	Tasse/n Getrocknete Tomaten; - feingehackt		Salz
1	Tasse/n Brotkrumen; geröstet		Pfeffer
1	Essl. Thymianblätter, frisch	1	Essl. Olivenöl; zum Bepinseln

### SAUCE

1	Essl. Olivenöl	- geschnitten
4	Eiertomaten; in 1/2 cm - große Würfel	1 Bund Schnittlauch; in Röllchen

---

Die Tentakel entfernen und die Calamari säubern, dabei die Körper ganz lassen. Die Tentakel beiseite stellen. Die Körper in einen Topf geben, mit Wasser bedecken und auf starker Hitze zum Kochen bringen. Etwa 1 Stunden köcheln, bis sie weich sind. Abgießen und abkühlen lassen.

Für die Füllung das Olivenöl in einer Pfanne stark erhitzen. Knoblauch und getrocknete Tomaten darin etwa 30 Sekunden anbraten. Die Brotkrumen zugeben und unter Rühren anbraten. Abkühlen lassen, dann Thymian, Schalotten und Petersilie untermischen.

Den Grill vorheizen.

Die Calamari mit der Brotmischung füllen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Calamari und die Tentakel mit Öl bepinseln und unter dem heißen Grill in etwa 10 Minuten goldbraun braten.

Währenddessen die Tomaten, 3 El Olivenöl und Schnittlauch verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Calamari auf einer Platte anrichten und mit der Tomatensauce beträufeln.