



Gebratene Calamari mit Petersilienpesto

80g Baby Calamari, 3 Schalotten (gewürfelt), 1 Knoblauchzehe (klein gewürfelt), 200g Kirschtomaten, ½ Zitrone (unbehandelt), 1 Hand voll glatte Petersilie (gehackt), 4 EL Olivenöl, feines Meersalz, Pfeffer

Calamari putzen. Kopf vom Körper lösen, Chitin herausziehen, die Haut abziehen. Tuben unter fließendem Wasser gut waschen, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Zitrone mit einem Sparschäler schälen und die Schale 30 sek. In kochendes Wasser geben.

Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Calamari, Schalotten und Knoblauch bei starker Hitze darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zitronenschale zugeben und 2 Min. Mitbraten. Tomaten und Petersilie zugeben. Anrichten mit Meersalz und Zitronensaft bestreuen dazu Petersilienpesto reichen.

Petersilienpesto

Zutaten

2 Hände voll glatte Petersilienblätter, 2 Schalotten (geviertelt), 12 EL Olivenöl, 1 Handvoll geröstete Pinienkerne, ¼ Tl Meersalz, Pfeffer.

Alle Zutaten mit dem Pürierstab zu einem Brei pürieren.