






Gefüllte Calamaretti mit Spinat & Ricotta

 Mittel  1 std  4 Personen

Zutaten

- 8 Calamaretti, aufgetaut
- 200 g TK Blattspinat, aufgetaut
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- Olivenöl zum Braten
- Salz
- Pfeffer
- 50 g Pinienkerne
- 200 g Ricotta
- 1 Bio-Zitrone
- 2 EL Butter
- 4 Stangen Salbei

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

Zubereitung

Schritt 01

Zunächst Calamaretti putzen: Dafür Kopf, samt der anhängenden Innereien und dem Plastikartigen Rückgrat, aus den Tuben ziehen. Die Fangarme direkt über den Augen abschneiden. Die Tuben sorgfältig ausspülen und die Fangarme waschen.

Schritt 02

Den aufgetauten Blattspinat kräftig ausdrücken und grob hacken. Zwiebel fein würfeln, den Knoblauch fein hacken und in Olivenöl anschwitzen. Spinat hinzugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und abkühlen lassen. Pinienkerne ohne Fett in einer Pfanne rösten bis sie anfangen zu duften und ebenfalls abkühlen lassen. Spinat, Pinienkerne und Ricotta vermischen und mit Salz, Pfeffer, Zitronenabrieb und Zitronensaft abschmecken.

Schritt 03

Calamarettituben mit der Spinat-Ricotta-Mischung füllen und mit Zahnstochern verschließen. Die Tuben von außen mit Salz und Pfeffer würzen, rundherum in Olivenöl anbraten und anschließend in eine Ofenfeste Form geben. Butter in der Pfanne aufschäumen lassen und Fangarme und die gezupften Salbeiblätter darin schwenken. Die Butter über die Calamarettituben geben und für 10 Minuten in den auf 180 °C vorgeheizten Ofen schieben.

Tipps & Tricks

Dazu schmeckt ein Tomatensalat mit Oliven und Zwiebeln.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür