






## Gegrillte Calamaretti-Spieße

 Leicht  30 min  8 Personen

### Zutaten

Zutaten für 8 Spieße:

- 8 Calamaretti, aufgetaut
- 16 Holzspieße
- 1 Bio-Zitrone
- 10 Stangen Koriander
- 4 EL Zitronenöl
- Salz
- Pfeffer
- 1 Glas Stonewall Kitchen  
„Sriracha Aioli“  
Art.-Nr. 29980 auf  
[www.deutschesee.de/shop](http://www.deutschesee.de/shop)

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

### Zubereitung

#### Schritt 01

Zunächst Calamaretti putzen: Dafür die Köpfe, samt der anhängenden Innereien und dem Plastikartigen Rückgrat, aus den Tuben ziehen. Die Fangarme direkt über den Augen abschneiden. Die Calamarettituben und die Fangarme gründlich waschen. Jeweils eine Tube und einen Fangarm auf 2 Holzspieße stecken.

#### Schritt 02

Zitronen heiß abwaschen, die Schale abreiben und beiseitestellen. Koriander zupfen, fein schneiden und in das Zitronenöl geben. Die Calamaretti-Spieße mit dem Öl bestreichen und von beiden Seiten für jeweils 3-4 Minuten grillen. Calamaretti mit dem Zitronenabrieb bestreuen, mit Salz und Pfeffer würzen und dazu die Sriracha Aioli servieren.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür