

Frisch gekocht
Freitag, 24. Februar 2017



Rezept von Andreas Wojta

Blunzen mit Calamari

30 Minuten /leicht



Zutaten für 4 Personen

300 g Calamari (küchenfertig vorbereitet), 3 Knoblauchzehen (klein geschnitten), 3 EL geschnittene Petersilie, Saft von 1 Zitrone, Salz, Olivenöl; 250 g Stangen-Blutwurst, 2 EL Erdäpfelstärke, Öl; 300 g reife Paradeiser, 150 g Zwiebel (fein geschnitten), 3 Knoblauchzehen (fein geschnitten), 50 g Bauchspeck (fein geschnitten), 1 Chilischote, 2 EL Ketchup, Salz, Zucker.

Zubereitung

Die Calamari in Olivenöl scharf anbraten, Knoblauch und Petersilie hinzufügen und erst vor dem Servieren mit Salz würzen und mit Zitronensaft beträufeln.

Die Blutwurst in fingerdicke Radeln schneiden, in Erdäpfelstärke wälzen und in einer Pfanne in etwas heißem Öl beidseitig knusprig braten.

Für die Sauce die Paradeiser kleinwürfelig schneiden. Zwiebel, Knoblauch und Speck in Olivenöl anrösten, Paradeiser zufügen und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Halbierte Chilischote und Ketchup zufügen, mit Zucker und Salz abschmecken, nochmals aufkochen lassen.

Die Blutwurst auf der Paradeisersauce anrichten, mit den Calamari belegen.