

Baby Calamari

Für 4 Portionen

500 g Calamaris, (groß)	2 Schalotten gehackt	8 Cocktail-Tomaten
1 Knoblauchzehe	1 Bund Thymian	125 ml Weißwein
1 Prise Salz	1 Prise Pfeffer	

Die Schalotten achteln und mit dem Knoblauch in Olivenöl andünsten und die Calamari einsetzen. Bei kleinem Feuer die Calamaris rundum anbraten. Tomatenwürfel und Thymian unterschwenken und mit Wein ablöschen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Frank Rosin am 24. Juli 2014