

Spaghetti al nero di seppia mit Calamaretti

Für zwei Personen

Für die Pasta:

2 Eier	1 EL Sepia-Tinte	125 g Semola
75 g Mehl	1 Prise Salz	

Für die Calamaretti:

250 g Calamaretti	2 junge Knoblauchzehen	1 rote Chilischote
$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	3 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Pasta:

Alle Zutaten in eine Schüssel geben, zu einem glatten Teig verarbeiten und in Klarsichtfolie im Kühlschrank ruhen lassen.

Teig danach mithilfe einer Nudelmaschine zu Spaghetti ausrollen.

Für die Calamaretti:

Tentakel der Calamaretti vorsichtig aus dem Körper (Tube) ziehen.

Längliches durchscheinendes Fischbein aus den Tuben entfernen. Die dunkle Haut der Tuben abziehen. Innereien und Augen oberhalb der Tentakel abschneiden. Kugelförmiges Kauwerkzeug jeweils aus der Mitte der Tentakel herausdrücken. Tuben und Tentakel waschen und mit Küchenpapier trockentupfen. Größere Tuben klein schneiden.

Knoblauchzehen abziehen und in Scheiben schneiden. Chilischote putzen und fein schneiden. Petersilien- und Basilikumblättchen abzupfen und fein schneiden. Spaghetti in kochendem gesalzenem Wasser bissfest kochen. Abgießen, dabei etwas Kochwasser auffangen.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Calamaretti zugeben, ca. $\frac{1}{2}$ Minute je Seite anbraten. Chili und Knoblauch zugeben und 12 Minuten mitbraten.

Kräuter und abgetropfte Spaghetti untermischen, alles durchschwenken.

Nach Wunsch etwas Nudelwasser unterheben. Mit Salz, Pfeffer und Olivenöl abschmecken.

Cornelia Poletto am 30. Mai 2024