

Gefüllte Sepiolini

Für 4 Personen

400 g kleine Tintenfische	4 EL Olivenöl	Pfeffer und Salz
1 gelbe Paprika	2 Fleischtomaten	1 Zucchini
1 Aubergine	1 Gemüsezwiebel	2 Knoblauchzehen
50 ml Weißwein	1 Zweig Thymian	1 kl. Bund Basilikum

Die Sepiolini gut auswaschen, je nach Größe circa 20 Minuten im heißen Salzwasser ziehen lassen, herausnehmen, Für das Ratatouille die Paprika waschen, halbieren, die Kerne herauslösen und in ca. 1 cm große Stücke schneiden. Die Tomaten häuten, das Fruchtfleisch entfernen und in kleine Würfel schneiden. Zucchini und Aubergine waschen in kleine Würfel schneiden und die Zwiebel schälen und ebenfalls in kleine Stücke schneiden. Zwiebelwürfel mit etwas Olivenöl und ange-drückten Knoblauchzehen andünsten und die Paprikawürfel dazu geben. Mit etwas Weißwein ablöschen, Thymian dazugeben, ca. 5 Minuten köcheln lassen und Zucchini- und Auberginen-würfel dazugeben. Nochmal ca.5 Minuten köcheln lassen und zum Schluss die Tomatenwürfel und feingeschnittenen Basilikum unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Tintenfischkör-per mit Ratatouille füllen, mit Zahnstochern verschließen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Olivenöl einpinseln, auf dem Grill rundum garen. Mit dem restlichen Ratatouille anrichten.

Vincent Klink Mittwoch, 25. Juni 2008