

Grillierte Calamares

Vorspeise für 4 Personen

Vor- und Zubereitungszeit:

ca. 15 Min.

Grillieren: ca. 6 Min.

Zutaten:

- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Olivenöl
- 400 g Calamaresringe
- 1/2 TL Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 Bund glattblättrige Petersilie
- 1/2 unbehandelte Zitrone

Zubereitung:

1. Knoblauch zum Olivenöl pressen, Calamaresringe beigeben, mischen.
2. Bei hoher Hitze ca. 3 Min. (nach Möglichkeit auf einer Grillplatte) grillieren, dabei Calamares gelegentlich wenden.
3. Calamares würzen, Petersilie fein hacken, darüberstreuen.
4. Zitrone in Schnitze schneiden, dazu servieren.

Entrée pour 4 personnes

Mise en place et préparation:

env. 15 min

Griller: env. 6 min

Ingrédients:

- 1 gousse d'ail
- 2 cs d'huile d'olive
- 400 g d'anneaux de calamars
- 1/2 cc de sel
- poivre du moulin
- 1 bouquet de persil plat
- 1/2 citron non traité

Préparation:

1. Presser l'ail et mélanger avec l'huile d'olive, ajouter les anneaux de calamars, mélanger.
2. Faire griller (idéalement sur une plaque de cuisson) sur feu vif env. 3 min en tournant les calamars de temps en temps.
3. Assaisonner les calamars, hacher finement le persil, parsemer sur les calamars.
4. Couper le citron en quartiers, servir en accompagnement.

Calamares grillés

