



Tintenfisch der besonderen Art

Zutaten

1 kg gereinigter Tintenfisch 1 Dose Ciriogeschälte Tomaten (800 g) 2 Knoblauchzehen 1 EL Rosinen 1 EL Pinienkerne 500 g entsteinte schwarze Oliven Petersilie Kalt gepresstes Olivenöl Salz Pfeffer 8 Scheiben Roggenbrot

Zubereitung

1. Zunächst die Rosinen in einer Tasse mit warmem Wasser ziehen lassen.
2. Knoblauch zerkleinern und in einer großen Pfanne in Olivenöl anbraten, die Tomaten sowie Pfeffer und Salz hinzufügen und auf niedriger Flamme etwa 10 Minuten köcheln lassen. Die Rosinen abgießen und trockentupfen.
3. Tintenfisch waschen und trockentupfen und diesen mit den Pinienkernen, Rosinen und Oliven der Tomatensoße begeben.
4. Abdecken und ca. 20 Minuten weiterkochen lassen. Darauf achten, dass die Soße nicht zu dick wird, eventuell etwas Wasser begeben. Inzwischen das Brot rösten und je zwei Scheiben auf einem Teller arrangieren.
5. Die Soße mit dem Tintenfisch dazugeben und mit kleingehackter Petersilie garnieren. Servieren.

