



Calamarata mit Thon und Kapern

Calamarata sehen wie in breite Ringe geschnittene Calamares. So eine Art kurze Paccheri. Es mag einfach die Form sein, die italienische Köchinnen dazu inspiriert, die Calamarata an Fischsauce anzurichten. Zum Beispiel mit Thon ergänzt mit Kapern, die nur kurz in einer dünnen Tomatensauce geschmort werden. Die Tomatensauce soll eher frisch schmecken, so werden kurz angedünstet Zwiebeln und Knoblauch mit Weisswein abgelöscht, mit der Passata kommt auch etwas Zitronensaft dazu.

Zutaten

80g Calamarata
1/2 kleine Zwiebel
1 kleine Knoblauchzehen
2El Passata di Pomodoro
1El Zitronensaft
80g Thon, abgetropft
3El Kapern
Salz und Pfeffer
Olivenöl

Zubereitung

Thon gut abtropfen lassen und von Hand etwas zerzupfen. Kapern abgiessen, kurz abspülen und abtropfen lassen.

Zwiebel quer halbieren und längs zu Streifen schneiden. Knoblauch eher grob hacken.

Calamarata in Salzwasser gar kochen.

Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl leicht andünsten. Mit Weisswein ablöschen und etwas einkochen lassen. Passata und Zitronensaft zugeben, 2-3 Minuten köcheln

lassen. Thon und Kapern zugeben. Köcheln lassen bis die Calamarata gar sind. Ev. mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.

Calamarata abgiessen und etwas Kochwasser auffangen. Clamarata zur Sauce geben und vermischen, ev. etwas Kochwasser zugeben, damit die Sauce leicht flüssig bleibt.





