Gratinierte Calamarati mit Brätfüllung

Die grosskalbrigen Ringe werden in Italien gerne mit Fisch oder Meeresfrüchten zubereitet. Mit ihrem grossen Durchmesser lassen sie sich auch gut befüllen. Zum Beispiel mit Kalbsbrät, das in der Regel vom Metzger bereits leicht gewürzt ist. Dazu viel gehackte Petersilie und klein gehackte Peperoni. Gratiniert auf einer Tomatensauce mit etwas Rahm und Käse, hat der Gratin etwas von der Pasta alle cinque Pi.

Zutaten (1 Portion)

60g	Calamarati
140g	Kalbsbrät
1	handvoll glatte Petersilie
20g	Peperoni
1dl	Passata di Pomodoro
5cl	Vollrahm
30g	Greyerzer oder Sbrinz

Zubereitung

Calamarati in Salzwasser knapp al dente kochen und abgiesen. Die Calamarati vorsichtig behandeln, damit sie nicht zerbrechen.
Gebrochene Calamarati zum Schluss zwischen den intakten Ringen verstecken und mitbacken.

Petersilie fein hacken (Wiegenmesser), Peperoni zu ganz kleinen Würfelchen schneiden. Beides unter das Brät mischen.

Passata mit Rahm erhitzen, mit Salz und Pfeffer würzen und 2-3 Minuten leicht köcheln lassen.

Eine Gratinform ausbuttern, den Boden mit Passata bedecken. Die Hälfte des Käses

darüber streuen.

Ofen auf 200° vorheizen.

Abgekühlte Calamarati auf einen Teller stellen. Mit zwei Kaffeelöffeln Brät abstechen und in die Calamarati füllen. Calamarati auf die Tomatensauce stellen. Mit dem Rest des Käses bestreuen und mit wenig Vollrahm beträufeln. In der Mitte des Ofens 20-25 Minuten gratinieren.