Artikel vom 04.09.2024 · Ausgedruckt am 14.11.2026, 17:23 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/spaghetti-calamari

Spaghetti Calamari



Foto: Nadine Hörster

Zutaten (für 4 Personen):

1 große Zwiebel

1 chinesische Knoblauchknolle

2 Selleriestangen

3 Tintenfischtuben

2 P. stückige Tomaten

Olivenöl

Butter

Salz

Pfeffer

Chiliflocken

Saft ½ Zitrone

etwas Weißwein

1 TL Zucker

getrocknete italienische Kräuter

500 g Spaghetti

Zubereitung:

Tintenfischtuben waschen und trocken tupfen, in 0,5 cm breite Ringe schneiden, mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken würzen. Zwiebel und Knoblauch schälen und klein würfeln, Selleriestange waschen, Fäden ziehen und klein würfeln. Olivenöl und ein Stück Butter in einer Pfanne erhitzen, Tintenfischringe darin anbraten, mit Zitronensaft und einem Schluck Weißwein ablöschen, in eine Schüssel geben und beiseitestellen. In der gleichen Pfanne nochmal Olivenöl und Butter erhitzen, Zwiebeln, Knoblauch und Sellerie anbraten und mit Salz, Pfeffer und Chili würzen. 1 TL Zucker unterrühren und ein wenig karamellisieren lassen. Stückige Tomaten und 200 ml Wasser unterrühren, und einkochen lassen. Mit italienischen getrockneten Kräutern würzen. Währenddessen die Spaghetti nach Packungsanleitung al dente kochen. Tintenfischringe samt Saft in die Tomatensoße rühren, Spaghetti tropfnass dazu geben, alles gut verrühren, abschmecken und eventuell nachwürzen und fertig garen. Auf Tellern anrichten und mit Basilikum servieren.