

TOTANI ALLA SORRENTINA

TINTENFISCH NACH SORRENTER ART

ZUTATEN

20 San-Marzo-Tomaten
2 Eier
300 g Mozzarella, klein gewürfelt
30 g frisch geriebener Caciocavallo oder
Parmesan
8 EL Semmelbrösel
1 1/4 TL Chiliflocken
Salz und schwarzer Pfeffer
1,8 kg Kalmare, küchenfertig
100 ml Olivenöl
1 Knoblauchzehe, abgezogen
2 EL frisch gehackte Petersilie



© Simon Bajada

ZUBEREITUNG

Für die Tomatensoße Wasser in einem kleinen Topf zum Kochen bringen. Die Tomatenhaut auf der Unterseite kreuzweise einschneiden (nicht ins Fleisch schneiden) und 1-2 Minuten - je nach Reifegrad der Tomaten - ins heiße Wasser tauchen, bis sich die Haut an den Einschnitten leicht aufrollt. Unter fließend kaltem Wasser abschrecken. Die Tomaten häuten und entkernen. Das Fruchtfleisch hacken. In einem feinen Sieb abtropfen lassen.

Für die Füllung die Eier mit Mozzarella, Caciocavallo, Semmelbröseln, Chiliflocken und je 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen.

Die Kalmarmäntel mit der Käsemischung füllen. Die Tentakel nach innen stecken, um die Mäntel zu schließen.

Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Knoblauchzehe darin anbräunen, dann entfernen und entsorgen. Petersilie und Tomatenwürfel in die Pfanne geben, mit etwas Salz würzen und 5 Minuten andünsten. Die Kalmare zugeben. Salzen und pfeffern. Mit aufgesetztem Deckel bei niedriger Hitze etwa 1 Stunde garen.

Die Kalmare ganz oder in Scheiben geschnitten servieren.