

Gefüllte Tintenfische

(für 4 Personen.):



Zutaten:

- 4 große Tintenfischtuben, ausgenommen
- 1 Limette
- 1 Ei
- ½ Bund Petersilie
- einige Zweige frische Minze und Rosmarin
- 40 g Parmesan
- 3 Knoblauchzehen
- 100 g Weißbrot (oder Vollkorntoast)
- 50 g Kalamataoliven
- 50 g getrocknete Tomaten
- Salz, Pfeffer zum Abschmecken



Zubereitung

- Die Tintenfischtuben waschen, trocken tupfen und mit Zitronensaft beträufeln
- Das Brot klein würfeln
- Die Kräuter, Tomaten, Knoblauch und Oliven fein schneiden
- Den Parmesan reiben und mit dem Ei und den anderen Zutaten vermischen
- Würzig abschmecken
- Die Tintenfischtuben mit der Masse ca. zu $\frac{3}{4}$ füllen und mit einem Zahnstocher verschließen (die Füllung dehnt sich beim Grillen etwas aus)
- auf den Grillrost legen und von beiden Seiten ca. 3-5 min grillen
- nach dem Grillen mit Salz und Pfeffer würzen, ggf. mit Olivenöl und Limettensaft beträufeln