



# Gefüllte Tintenfischtuben mit Meeresfrüchten

## Zutaten für 4 Personen

- 1 kg Tintenfischtuben (küchenfertig)
- 1 EL ORO di Parma Tomatenmark mit Knoblauch
- 60 g Kapern, in Salz eingelegt
- 50 g Pecorino
- 2 Eier
- 80 g Semmelbrösel (oder ein altes Brötchen)
- 60 g schwarze Oliven
- 150 g Meeresfrüchte (Muscheln, Garnelen o. Ä.)
- 70 ml Olivenöl extra vergine
- ½ Bund Basilikum
- etwas Olivenöl extra vergine zum Einfetten der Form
- 500 g Spaghetti
- etwas Meersalz
- frisch gemahlene Pfeffer

## Verwendete Produkte



### Schritt 1: Die Vorbereitung

Heizen Sie den Backofen auf 200 °C vor. Fetten Sie eine ofenfeste Form mit Öl ein. Reiben Sie den Pecorino. Wenn Sie ein Brötchen verwenden, muss es ganz trocken sein. Geben Sie es in einen Mixer und zerkleinern Sie es auf höchster Stufe zu Semmelbröseln. Waschen Sie die Meeresfrüchte unter kaltem Wasser und trocknen Sie sie mit Küchenkrepp. Schneiden Sie die schwarzen Oliven in kleine Stücke. Waschen und trocknen Sie die Basilikumstängel. Verquirlen Sie die Eier in einer kleinen Schüssel.

### Schritt 2: Die Füllung

Für die Füllung vermengen Sie Semmelbrösel, Pecorino, Tomatenmark mit Knoblauch, die Hälfte des Basilikums, Olivenstückchen, Kapern, Salz und Pfeffer mit den verquirlten Eiern. Geben Sie die Meeresfrüchte hinzu.

### Schritt 3: Die Kräuterkruste

Schneiden Sie den Rest Basilikum klein und zermahlen Sie ihn mit Olivenöl und Salz in einem Mörser zu einer Paste.



#### **Schritt 4: Der Tintenfisch**

Häuten Sie die Tintenfische, ohne sie zu halbieren. Waschen Sie sie sorgfältig ab und tupfen Sie sie trocken. Füllen Sie die Tintenfische mit der Füllung und legen Sie sie in eine Auflaufform. Schneiden Sie die obere Seite der Tuben ein, bestreichen Sie sie mit reichlich Öl und lassen Sie sie etwa eine Stunde im Ofen garen.

Heben Sie die Form aus dem Ofen und bestreichen Sie den gegarten Tintenfisch mit der Öl-Kräuter-Mischung.

#### **Schritt 5: Die Pasta garen**

Während der Tintenfisch im Ofen ist, bringen Sie für die Pasta einen großen Topf mit Wasser zum Kochen. Etwas Salz hinzugeben und die Pasta in das sprudelnde Wasser geben. Nach Anleitung kochen, bis die Pasta gar, aber noch bissfest ist.

#### **Schritt 6: Den Tintenfischsud zubereiten**

Aus dem Sud der Tuben, der sich in der Auflaufform gesammelt hat, und etwas Olivenöl machen Sie eine schmackhafte Sauce für die Pasta. Dafür geben Sie beides in eine Pfanne und schwenken sie, bis eine Verbindung entsteht. Nehmen Sie die Pasta aus dem Wasser und geben Sie sie in die Pfanne, schwenken Sie ordentlich und geben Sie zusätzlich noch einige Kapern dazu. Falls Sie noch etwas mehr Flüssigkeit benötigen, fügen Sie etwas Pastawasser hinzu.

#### **Schritt 7: Das Finale**

Die Tintenfische vor dem Servieren einige Minuten ruhen lassen. Dann schneiden Sie die Tuben in breite Ringe. Geben Sie eine Portion Pasta auf einen vorgewärmten Teller und den Tintenfisch dazu. Heiß servieren!