

Rezeptidee

Patagonischer Tintenfisch auf dem Grill

Hauptgericht/Beilage - 4 Personen
Vorbereitung: 5 Minuten | Zubereitung: 5 Minuten



Zutaten

- 500 Gramm Tintenfisch
- 3 Esslöffel Olivenöl
- 3 Esslöffel Limettensaft
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Spülen Sie den Tintenfisch ab. Machen Sie eine Marinade aus 3 Esslöffeln Olivenöl und 3 Esslöffeln Limettensaft. Lassen Sie den Tintenfisch eine halbe Stunde im Kühlschrank marinieren.

Den Tintenfisch aus der Marinade nehmen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Kurz auf einem heißen Grill grillen.

Tipp 1: Die Marinade mit einigen frisch geschnittenen Kräutern wie Petersilie oder Koriander vermischen und mit dem gegrillten Tintenfisch servieren. Vergessen Sie nicht, Brot in die Sauce zu tauchen.

Tipp 2: Machen Sie einen Salat mit Chilischote, Thai-Basilikum, Koriander, Minze, dünn geschnittenen roten Zwiebeln, etwas Ingwer, Knoblauch, Limettensaft und gehackten Erdnüssen. Mit dem Tintenfisch servieren und einen traditionellen thailändischen Tintenfischsalat genießen.



Patagonischer Tintenfisch, nicht gereinigt
Artikelcode = SQPAT oder SQPAT8

10-12 Cm/St
Beutel 800 G, 7 oder 8 Beutels pro Karton