

Calamaretti vom Grill

1 kg Tintenfischtuben

1 rote Paprikaschote

2 Knoblauchzehen

3 EL Kapern

1 Bio-Zitrone

6 EL Olivenöl

Salz

Pfeffer

Tintenfischtuben waschen und trocken tupfen. Paprika waschen, entkernen und Fruchtfleisch in feine Würfel schneiden. Knoblauch schälen und fein würfeln. Kapern abgießen und fein hacken. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Paprika, Kapern, Knoblauch und Öl in einer Schüssel vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Tuben anschließend mit der Paprikamischung füllen.

Tintenfischtuben ca. 5 Minuten rundherum grillen