

Tintenfisch mit Tomaten und Kartoffeln

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zeit: 1 Std.

Zutaten:

- 1 Tintenfisch, ca. 800 g.
- 100 g Pellkartoffeln
- 150 g Kirschtomaten
- 50 g natives Olivenöl extra
- Saft einer halben Zitrone
- eine Handvoll gehackte Petersilie
- Salz und frisch gemahlener Pfeffer



Putzen Sie den Tintenfisch und waschen Sie ihn mehrfach mit kaltem Wasser. In einer Pfanne sieden Sie genügend leicht gesalzenes Wasser, dann geben Sie den Tintenfisch dazu und sieden ihn während circa 20 Minuten. Lassen Sie den Tintenfisch in seinem Wasser während 30 Minuten ruhen; in der Zwischenzeit bereiten Sie das Dressing zu. Mischen Sie den Zitronensaft, das Olivenöl, wenig Salz und ein bisschen Pfeffer. Schneiden Sie die Krake in Scheiben, die Kartoffeln in Würfelchen und die Kirschtomaten in Stücke, würzen Sie alles mit dem vorbereiteten Dressing und bestreuen Sie das Ganze mit der gehackten Petersilie (und, je nach Geschmack, mit einem Lorbeerblatt).