

POLENTA MIT KNUSPRIGEM KRAKEN UND FEIN GEHOBELTEM RICOTTA-KÄSE



Zubereitungszeit: 90 min.
Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten (4 Personen)

- Pomito Tomatenfruchtfleisch in Stücken 500g 500 g
- **Zutaten**
 - Gewürzkräuter Etwas
 - Krake 1 kg
 - Paprika
 - Polenta 400 g
 - Ricotta-Käse Etwas
 - Wasser 1 l

Für dieses Rezept haben wir verwendet:



Zubereitung

Der Krake im Salzwasser mit einem Löffel Rotwein und Gewürzkräutern kochen.

Wenn er gar ist, in kleine Stücke schneiden und zur vorübergehenden Aufbewahrung im EVO-Öl und Paprika einlegen.

Eine flüssige Polenta zubereiten, in dem sie zunächst mit Wasser zu kochen und dann mit **Pomito Tomatenfruchtfleisch in Stücken** zu verfeinern ist.

Am Ende der Garzeit den Kraken grillen und mit fein gehobeltem, trockenem Ricotta-Käse und Gewürzkräutern servieren.