MIT TOMATEN GEFÜLLTE TINTENFISCHE AUF EINEM PÜREE VON CIME DI RAPA



Vorbereitungszeit: 35 min
Schwierigkeitsgrad: Schwer

Zutaten

- Brot: 6 Scheiben
- Cime di rapa (Stengelkohl): 1 Bündel
- Eier: 1
- Gewürzkräuter: Etwas
- Mittelgröße Tintenfische: 6
- Mortadella-Wurst: 100 g
- Parmesankäse: 150 g

Vorbereitung

Die Tintenfische sorgfältig putzen, damit die Köpfe schön sauber und bereit sind, um gefüllt zu werden.
In der Zwischenzeit weichen Sie das Brot in **Pomìto Tomatenfruchtfleisch in Stücken** ein; danach das Brot mit den restlichen Tentakeln, dem Mortadella-Wurst, dem Parmesankäse, dem Ei und etwas Salz und Pfeffer mixen.
Die Tintenfische füllen und die Ränder mit einem Zahnstocher sichern. In einer Pfanne mit einem Schuss Olivenöl 10 Minuten lang zusammen mit den Gewürzkräutern braten.
Zum Schluss den Stengelkohl im kochenden Wasser blanchieren und danach mit etwas Öl und Eis mixen. Mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Tomaten in Stücken 100 g

