

POLENTA MIT KNUSPRIGEM KRAKEN UND FEIN GEHOBELTEM RICOTTA-KÄSE

Vorbereitungszeit: 90 min

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

- Gewürzkräuter: Etwas
- Krake: 1 kg
- Paprika:
- Polenta: 400 g
- Ricotta-Käse: Etwas
- Wasser: 1 l



Vorbereitung

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.

**Für dieses Rezept
haben wir
verwendet:**

Tomaten in Stücken
500 g

