



Rezept aus dem Blog von www.deliziedamelia.ch

Spaghetti mit Calamarestreifen und Oliven

Ich koche täglich frisch. Mal koche ich sieben Portionen, dann wieder nur zwei Portionen.

Gar nicht so einfach, da die Familiensituation immer wieder etwas anders ist. Zum Beispiel sind die einen unter der Woche gar nicht zu Hause, und unsere andere Tochter isst in der Schule.

Da mein Mann inzwischen pensioniert ist, steht fest, dass ich mindestens für zwei Personen koche.

Wer nun denken mag: „Wieso kochst du immer, wenn dein Mann zu Hause ist? Könnte nicht er etwas übernehmen?“

Doch, doch, das könnte er und macht er auch. Aber da ich gerne koche, macht mir das nichts aus.

Ich habe das Kochen aber auch schon wegen Zeitmangels meinem Mann überlassen. Hat super geklappt!

Ich bin froh, wenn ich andere Arbeiten abgeben darf. Es ist ein Arbeiten Hand in Hand.

Zutaten für 4 Personen

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

350 g Spaghetti

400 g Calamares

2 Knoblauchzehe

1 Peperoncino

200 g Cocktailtomaten

200 g passierte Tomaten

100 g Taggiasca-Oliven

gehackte Petersilie

Salz und Pfeffer nach Bedarf

Olivenöl

Zubereitung

Salzwasser zum Kochen bringen. Spaghetti nach Packungsangaben gar kochen.

Cocktailtomaten waschen und halbieren. Knoblauchzehen schälen, Peperoncino in der Mitte halbieren.



Wenn ihr ganze Calamares kauft, diese zuerst ausnehmen, waschen und danach in feine Streifen schneiden. Da in unserer Fischtheke ganze Calamares nicht immer erhältlich sind, habe ich Calamaresringe genommen und diese in Streifen geschnitten.

Olivenöl mit den Knoblauchzehen und Peperoncino erhitzen. Geschnittene Calamaresstreifen dazugeben und einige Minuten darin schwenken.

Cocktailtomaten und passierte Tomaten dazugeben und etwa 15 Minuten köcheln lassen.

Ganze Knoblauchzehen entfernen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Taggiasca-Oliven dazugeben.

Spaghetti zwei Minuten vor Ende der Kochzeit zur Sauce geben.

Alles gut vermengen. Mit Petersilie bestreuen. Sofort servieren.

