



Spaghetti mit Calamari, Datterinotomaten und Bottarga

Ich muss mich wohl noch etwas sputen, um ein letztes Rezept im Jahr 2025 zu posten.

Eigentlich hätte ich noch einige Rezepte in meinem Fundus, die nur darauf warten, veröffentlicht zu werden. Doch wie so oft, rennt die Zeit und am Ende reicht sie einfach nicht für alles.

Gerade deshalb mag ich einfache Gerichte, die ohne grossen Aufwand auskommen und trotzdem etwas Besonderes sind. Dieses Rezept gehört genau in diese Kategorie und passt perfekt in die letzten Feiertage des Jahres. Warum also nicht vielleicht gleich morgen zum Jahreswechsel?

Zutaten für 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten Vorbereitung und ca. 25 Minuten Kochzeit

360–400 g Spaghetti

200 g Datterinotomaten

300 g Calamari

etwas Bottarga (Fischrogen)

1 Knoblauchzehe

1–2 Peperoncini nach Wunsch

Petersilie

Olivenöl

Salz und Pfeffer

Zitrone

Zubereitung

Kauft ihr ganze Calamari, diese zuerst säubern und in dünne Streifen schneiden. Falls ihr beim Fischhändler keine ganzen Calamari bekommt, könnt ihr auch Calamariringe verwenden und diese in Streifen schneiden.

Während die Sauce zubereitet wird, kann bereits das Kochwasser für die Spaghetti aufgesetzt werden.

Ihr werdet sehen, das Gericht ist ruckzuck zubereitet.

In einer weiten Pfanne etwas Olivenöl erhitzen. Die Knoblauchzehe, den zerkleinerten Peperoncino und die gehackte Petersilie dazugeben und kurz andämpfen.

Anschliessend die geschnittenen Calamaristreifen begeben und ebenfalls einige Minuten sanft dämpfen lassen. Danach die halbierten Datterinotomaten hinzufügen und die Sauce während ca. 10–15 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In dieser Zeit die Spaghetti nach Packungsangabe kochen.

Die Spaghetti zwei bis drei Minuten vor Kochende zur Sauce geben und falls nötig etwas Kochwasser beifügen. Alles gut vermengen und fertig garen.

Zum Schluss etwas Zitronenschale darüber reiben und nach Wunsch Bottarga darüber reiben. Wer möchte, kann auch noch gehackte Petersilie darüber streuen.

Spaghetti servieren und geniessen.

