

BBQ Calamari Tuben

Zutaten für: 4 Personen

800	g	Calamari Tuben
3	Stück	Knoblauchzehen
1	Stück	Bio Zitrone
4	Stängel	Blatt Petersilie
½	TL	Meersalz
4	EL	Olivenöl



Zubereitungszeit ca.: 10 Minuten

Marinier Zeit ca.: 45 Minuten

Zubereitung:

Zu Beginn den Knoblauch schälen, Zitrone waschen und mit einer feinen Reibe die Schale abreiben (darauf achten, dass nichts Weißes abgerieben wird, denn dies ist bitter). Alles zusammen mit der Petersilie fein hacken und anschließend in eine Schüssel geben.

Nun das Meersalz, Olivenöl und 2 TL frischen Zitronensaft in die Schüssel geben und gut verrühren.

Die Calamari Tuben waschen, trockentupfen und ein Küchenmesser hineinstecken. Dann mit einem weiteren Messer quer die Tuben von beiden Seiten einschneiden. Durch das Messer in der Mitte, könnt ihr sicher sein die Tuben nicht durchzuschneiden.

Anschließend die Tuben in die Schüssel geben und gut mit der Marinade vermischen, abgedeckt für eine halbe Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.

Die Tuben bei direkter Hitze von jeder Seite ca. 3 Minuten grillen und sofort servieren. Ich gebe gerne noch etwas Olivenöl und ein paar Spritzer Zitronensaft darüber.