

## Gefüllte Calamare

300 g Calamares-Tuben (Körper)  
2 EL Reis; 2 Schalotten, fein geschnitten  
1 Knoblauchzehe, zerdrückt  
1 Ei  
2 EL Semmelbrösel  
2 Zweige Thymian, fein geschnitten  
2 EL Petersilie, fein geschnitten  
2 EL Basilikum, fein geschnitten  
2 Tomaten  
1/4 l Weißwein  
1 EL Butter  
etwas Olivenöl  
Salz, Pfeffer

Die Tomaten enthäuten, entkernen und würfeln. Den Reis bissfest kochen. Schalotten und Knoblauch in einer Pfanne mit Olivenöl andünsten. Eine Auflaufform mit Olivenöl ausfetten und die Hälfte der angeschwitzten Schalotten hineingeben.

Zu den restlichen Schalotten in der Pfanne die Tomaten geben und so lange köcheln lassen, bis diese verkocht sind.

Reis, Semmelbrösel, Thymian und Petersilie in eine Schüssel geben. Darunter das Ei mischen und die Tomaten-Schalotten dazugeben. Die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit einem Spritzsack in die Calamares-Tuben füllen.

Die gefüllten Calamares in die Auflaufform setzen und mit Weißwein übergießen. Das Ganze im Ofen bei 180 Grad 20 Minuten garen. Dabei die Calamares immer wieder mit dem Weißwein aus der Auflaufform ablöschen (wie bei einem Braten).

Die Calamares auf Tellern anrichten und den entstandenen Fond mit etwas Butter binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und Basilikum untermischen. Die Sauce zu den Calamares reichen.