



Stüssi's Grill-Coaching



Kalmar auf Knoblauchbrot

Zutaten für 4 Personen

Olivenöl
1 ganzer Knoblauch und 2 Knoblauchzehen
4 Kalmare
1 Zitrone
1 Bund Petersilie
2 Scheiben Brot nach Wahl
12 Cherrytomaten
Salz
Pfeffer

Zubereitung

1. Zwei Knoblauchzehen fein hacken und die Hälfte in eine separate Schüssel geben
2. Die andere Hälfte zusammen mit den Kalmaren in eine Schüssel geben
3. Olivenöl, ein bisschen Salz, Pfeffer und Zitronensaft zu den Kalmaren geben
4. Kalmare innen und aussen marinieren. Danach in den Kühlschrank stellen
5. Die Kalmare nach 2 Stunden direkt auf den Grill legen
6. Für die Pesto, Petersilie grob hacken und mit Knoblauch, Olivenöl, Salz und Pfeffer in einer Schüssel vermischen
7. Zwei Brotscheiben auf dem Grill anrösten
8. Cherrytomaten und Knoblauch halbieren und das Brot vom Grill nehmen
9. Eine Seite des Brotes mit Knoblauch und die andere Seite mit den Tomaten einreiben
10. Brotscheiben halbieren, die Kalmare einschneiden und auf das Brot legen
11. Pesto auf den Kalmaren verteilen

Weitere Rezepte auf Grill-online.ch

