

Tintenfisch mit Chorizo

Für 4 Personen als Vorspeise

1kg Sepien oder Tintenfischtuben (**gibt's bei uns**),

Marinade für den Tintenfisch

1/4 Liter Weißwein, (**gibt's bei uns**), 2 Eß. gehackte Petersilie, 2 Knoblauchzehen klein geschnitten, 1 Teelöffel Salz, 5 Eß Olivenöl, (**gibt's bei uns**),

ca. 300g Chorizo (**gibt's bei uns**), 1 große Zwiebel, 1 Eß. Honig

Zum Würzen

Salz und Pfeffer aus der Mühle

Den Tintenfisch auftauen (geht auch im lauwarmen Wasser), und in die Marinade legen.

Für mind. 3 Stunden marinieren. Am besten über Nacht.

Die Chorizo in feine Würfel schneiden und mit den kleingeschnittenen Zwiebeln 15 Min langsam rösten
Die Wurst sollte leicht dunkel sein. Danach mit Honig abschmecken

Den Tintenfisch aus der Marinade nehmen und für ca. 3 Minuten auf jeder Seite scharf angrillen!

Dann nochmals mit Salz und Pfeffer nachwürzen!

Sofort mit der warmen Chorizo und Weißbrot servieren!

TIPP: Den Tintenfisch kann man auch in der Pfanne anbraten!

Weinempfehlung: Mein Riesling aus der Pfalz schmeckt sehr gut dazu!!

