

## **POLENTA MIT KNUSPRIGEM KRAKEN UND FEIN GEHOBELTEM RICOTTA-KÄSE**



**Vorbereitungszeit:** 90 min  
**Schwierigkeitsgrad:** Mittel

## Zutaten

- Gewürzkräuter: Etwas
- Krake: 1 kg
- Paprika:
- Polenta: 400 g
- Ricotta-Käse: Etwas
- Wasser: 1 l

## Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Tomaten in Stücken 500 g



## Vorbereitung

Der Krake im Salzwasser mit einem Löffel Rotwein und Gewürzkräutern kochen.

Wenn er gar ist, in kleine Stücke schneiden und zur vorübergehenden Aufbewahrung im EVO-Öl und Paprika einlegen.

Eine flüssige Polenta zubereiten, in dem sie zunächst mit Wasser zu kochen und dann mit **Pomito Tomatenfruchtfleisch in Stücken** zu verfeinern ist.

Am Ende der Garzeit den Kraken grillen und mit fein gehobeltem, trockenem Ricotta-Käse und Gewürzkräutern servieren.