

Kleine Kraken in Tomatensauce



Vorbereitungszeit: 45 min
Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

- Kleine Kraken: 400 gr
- Knoblauchzehe: 1
- Olivenöl: n.B.
- Salz: n.B.
- Thymian: n.B.
- Weißbrot: 2 Scheiben
- Weißwein (oder Apfelessig): nach Belieben
- Zwiebel: 1

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Tomaten in Stücken 300 gr



Vorbereitung

1. Die Zwiebel schälen und in feine Scheiben schneiden.
2. Einen Spritzer Olivenöl in die Pfanne geben und erhitzen, die Knoblauchzehe, die Zwiebel und die vorbereiteten, geputzten Kraken sowie einige Blätter Thymian hinzufügen, salzen, pfeffern und für einige Minuten anbraten.
3. Mit etwas Wein ablöschen.
4. Die **Pomito tomatenfruchtfleisch in stücken** und etwas mehr Thymian dazugeben, umrühren und ca. 45 Minuten abgedeckt kochen lassen.
5. Mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Etwas Öl in einer Pfanne anbraten, das Brot toasten.
7. Die Kraken in einen tiefen Teller legen, Brot hinzugeben, etwas Öl und frisch gemahlenem Pfeffer hinzufügen.