



## Tintenfischtuben mit Kirschtomaten-Sauce

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

### *Zutaten für 4 Personen:*

400 g Tintenfischtuben **von Escal**

300 g Kirschtomaten

2 rote Zwiebeln

16 Basilikumblätter

3 EL Sonnenblumenöl

3 EL Olivenöl

etwas Zitronensaft

etwas Meersalz



### *Zubereitung:*

1. Die Tintenfische 15 – 20 Minuten im lauwarmen Wasser auftauen und gut abspülen.
2. Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Spalten schneiden.
3. Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Tintenfischtuben zugeben und schmoren lassen.
4. Kirschtomaten waschen, halbieren und mit in die Pfanne geben.
5. Mit Zitronensaft, Meersalz und Pfeffer abschmecken und vor dem Servieren mit Basilikumblättern bestreuen.