



Erfrischende Tintenfisch-Bonbons

Zubereitungszeit: 90 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten für 4 Personen:

400 g Tintenfischtuben von Escal

1/2 Liter Milch

Saft von zwei Zitronen

300g Frischkäse

100g gekochte Erbsen

100g Radieschen

100g Karotten

1/2 Bund Petersilie

Salz

Pfeffer



Zubereitung:

1. Die noch gefrorenen Tintenfischtuben in einen Topf mit Milch, Zitronensaft, 1/2 Liter Wasser, Salz und Pfeffer geben. 1 Stunde bei mittlerer Temperatur köcheln, abtropfen lassen und Kalt stellen.
2. Karotten in kleine Würfel schneiden und ca. 20 Minuten in Salzwasser kochen. Anschließend Kalt stellen. Die Radieschen in kleine Würfel schneiden.
3. Frischkäse mit Erbsen, Karotten und Radieschen vermengen und Petersilie dazu geben.
4. Die zubereitete Frischkäse-Creme in einen Spritzbeutel geben und die Tintenfische damit füllen. Tintenfischtuben einzeln in Frischhaltefolie wickeln und über Nacht Kalt stellen.
5. Frischhaltefolie entfernen und die Tintenfischtuben in kleine Ringe schneiden. Fertig!