



## Spaghetti mit Calamari-Peperoni-Sauce

Zutaten für 4 Personen

- 100 g Calamari
- 2 fein gehackte Schalotten
- 1 gehackte Peperoni
- 4 geschälte, grob gewürfelte Tomaten
- 1 gepresste Knoblauchzehe
- 1 Bund Basilikum
- etwas Gemüsebrühe

Calamari ausnehmen und auswaschen. Dreißig Minuten im geschlossenen Topf köcheln lassen, herausnehmen, klein hacken und in einer Pfanne in Olivenöl scharf anbraten. Schalotten, Knoblauch, Peperoni und Tomatenwürfel unterschwenken.

Mit Gemüsebrühe ablöschen und reduzieren.  
Basilikum hacken und mit der Sauce unter die Pasta heben.

Weinempfehlung: zb von Albert Gesellmann oder ein Burgenlandcuvée von Hans Nittnaus.  
Die Weine bitte mit ca. 14 Grad servieren.