

# Fusilli mit Calamaretti, Tomatensoße und Basilikum

## Zutaten (für 4 Personen):

- 600 g Calamaretti
- 0.5 Bund Frühlingslauch
- 3 Zehen Knoblauch
- 2 Peperoni
- 750 g vollreife Kirschtomaten
- 0.5 Bund Basilikum
- 0.5 unbehandelte Limette
- 100 ml Olivenöl
- 200 g kleine Datteltomaten
- 80 g Pecorino
- 500 g Fusilli
- 75 g Kalamata-Oliven
- Salz

Den Kopf der Calamaretti möglichst tief anfassen und mitsamt der Innereien aus dem Körper/der Tube ziehen. Anschließend das Rückgrat entfernen. Die Armteile vom Kopf und Kauwerkzeugen befreien, indem man direkt hinter den Augen den Kopf abschneidet. Sollten noch Zähne vorhanden sein, kann man sie einfach herausdrücken. Anschließend den Kopf und besonders die Tube gründlich waschen und die Haut abziehen. Kleine Calamaretti können ganz gelassen werden, bei größeren die Tuben in Ringe oder Stücke schneiden.

Bis zur weiteren Verwendung kaltstellen.

Knoblauch, Frühlingslauch und Peperoni fein schneiden.

Die Kirschtomaten mit Knoblauch, Limettenabrieb, -saft und Basilikum fein pürieren, Olivenöl während des Mixens dazu laufen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Datteltomaten halbieren.

Fusilli in kräftig gesalzenem Wasser bissfest garen, abgießen, mit der Tomatensoße und den halbierten Tomaten zurück in den Topf geben und 1-2 weitere Minuten garen. Basilikum zupfen, mit den Oliven dazugeben.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Calamaretti hinzufügen, 1 Minute bei starker Hitze braten, Peperoni, restlichen Knoblauch und Frühlingszwiebeln dazugeben.

Pasta in Tellern anrichten, die Calamaretti mit dem Bratöl darüber verteilen, mit Basilikumspitzen und gehobelten Pecorino bestreuen.

Sendung/Quelle: Mein Nachmittag

Sendetermin: 12.08.2020

Koch/Köchin: Hannes Schröder

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)