

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



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.

**Für dieses Rezept
haben wir
verwendet:**

Tomaten in Stücken
300 gr

