

## Tintenfisch in Essig und Öl

- 1 kg Tintenfisch
- 2-3 Lorbeerblätter
- 5-6 schwarze Pfefferkörner
- 1/2 Tasse Essig
- 1/2 Tasse Olivenöl

Tintenfisch waschen, ganz in Pfanne legen, zusammen mit Lorbeerblättern und Pfefferkörnern auf kleinstem Feuer im eigenen Saft weichkochen. Falls nötig etwas Essig beifügen.

Abkühlen lassen, in kleine Stücke schneiden und in ein Glas geben. Essig zufügen und mit Olivenöl auffüllen. Am besten eignet sich dazu mit Knoblauch gewürztes Olivenöl. Glas schliessen und an einem kühlen Ort lagern.

