

Paella mit Hühnchen und Meeresfrüchten

Wenn die Sonne uns mal wieder richtig verwöhnt, dann ist diese leckere Paella einfach perfekt. Am besten schmeckt es dann noch, wenn das spanische Gericht draußen zubereitet werden kann. Passend hierfür unsere Paella-Pfanne der Serie Stella Nova.

Einkaufsliste (für 6 Personen)

400 g Risotto- bzw. Paellareis
2 Zwiebeln gewürfelt
4 Knoblauchzehen gewürfelt
300 g Schweinefleisch geschneuzelt
300 g TK-Meeresfrüchtemischung
6 Hähnchenunterkeulen
1 rote Paprikaschote in Würfeln
200 g TK-Erbesen oder grüne Bohnen
Safran- oder Curcumapulver
ca. 1 l Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer, frische Petersilie,
Zitronenscheiben, Olivenöl



so lecker ...

Zubereitung

- 1 Schweinefleisch und Hähnchenkeulen in Olivenöl in der Paellapfanne anbraten. Zwiebeln und Knoblauch hinzugeben und mitbraten. Meeresfrüchte kurz mitschmoren.
- 2 Dann Reis und Gemüse zugeben und mitdünsten. Mit der Gemüsebrühe mit dem Safranpulver aufgießen und alles gut durchrühren.
- 3 Mit Salz und Pfeffer würzen und garen lassen, bis der Reis bissfest ist. Gegebenenfalls mehr Brühe dazu bzw. etwas abdecken, damit die Zutaten gut durchgaren. Wenn die Flüssigkeit verkocht und der Reis gar ist, sollte am Boden eine ganz leichte Kruste entstehen.
- 4 Mit der Petersilie bestreuen und mit Zitronenscheiben garnieren.