

REZEPT



PAELLA MIT MEERESFRÜCHTEN

BIO PAELLA GEWÜRZ N° 727



RIMOCO GEWÜRZMANUFAKTUR

www.rimoco.de



ZUTATEN

4 PORTIONEN
VORBEREITUNG | 15 MIN.
KOCHZEIT | 30 MIN.

400 g Paella Reis
2,5 TL Bio Paella Gewürz
N°727
350 g Hähnchenbrust
250 g Riesengarnelen
(ohne Schale)
250 g Meeresfrüchte
100 ml Weißwein
1 L Hühnerbrühe
200 g gehackte Tomaten
(aus der Dose)
200 g TK grüne Brechbohnen
150 g TK Erbsen
1/2 rote Paprika
1/2 gelbe Paprika
3 Knoblauchzehen
4 EL Olivenöl
Salz & Pfeffer
Zum Servieren: Zitronen-
spalten und gehackte
Petersilie



ZUBEREITUNG

1. Hähnchenbrust in mundgerechte Stücke, Paprika in Streifen schneiden. Knoblauch fein hacken.

2. EL Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und die Fleischstücke darin kurz anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Garnelen und Meeresfrüchte dazugeben und alles rundherum anbraten. Aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

3. Paprikastreifen und Knoblauch im restlichen Olivenöl anschwitzen. Nach ein paar Minuten mit dem Weißwein ablöschen. Gehackte Tomaten und Hühnerbrühe dazugeben und einige Minuten köcheln lassen. Paella Reis und Paella Gewürz hinzufügen, alles gut vermischen und 10 Minuten köcheln lassen.

4. Fleisch, Garnelen, Meeresfrüchte, grüne Brechbohnen und Erbsen unterrühren und weitere 10-15 Minuten garen, bis die Reiskörner die Flüssigkeit vollkommen aufgenommen haben. Dabei ab und zu umrühren.

5. Paella abschmecken, mit Petersilie bestreuen und mit Zitronenspalten dekoriert in der Pfanne servieren.

WEITERE REZEPTE

www.rimoco.de