



## MEIN GENUSS



### Gemüse Paella mit Risottoreis



#### It's a match!

It's a match! Unser Paella Gewürz verfeinert nicht nur das spanische Traditionsgericht sondern auch andere Speisen!



Vorbereitung  
**15 min**



Niveau  
**Mittel**



Zubereitung  
**20 min**

### Zubereitung

- 1 Tomaten, Paprika, Zucchini und Auberginen waschen und in kleine Würfel schneiden.
- 2 Anschließend die Gemüsebrühe kochen. Das **Öl** in einer Paellapfanne erhitzen und den Risottoreis kurz darin anschwitzen. Das klein gewürfelte Gemüse dazugeben und bei kleiner Hitze langsam garen.
- 3 Den Gemüse-Reis nun mit dem **Arrabiata Gewürz, Paella Gewürz** und **Paprika smoked** würzen und das Ganze mit der Gemüsebrühe aufgießen. So lange schmoren, bis der Reis die gewünschte Konsistenz hat.
- 4 Zwischendurch eventuell nochmals mit Brühe aufgießen, damit der Reis nicht anbrennt. Die Gemüse Paella ist fertig, wenn die Brühe verdampft und im Reis eingezogen ist.

### Zutaten

500 g Risottoreis  
4 Tomaten  
Je 1 rote und gelbe Paprika  
1 Zucchini  
0.5 Aubergine  
100 ml Olivenöl  
250 ml Gemüsebrühe  
1 TL Arrabiata Gewürz  
1 TL Gewürz Paprika smoked  
1 TL Paella Gewürz

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt\* auf deine nächste Bestellung.

\*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 05.01.2027.