



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!







Zubereitung

- Tomaten, Paprika, Zucchini und Auberginen waschen und in kleine Würfel schneiden.
- 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.
- 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.
- Zwischendurch eventuell nochmals mit Brühe aufgießen, damit der Reis nicht anbrennt. Die Gemüse Paealla 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 19.06.2026.