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 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 17.05.2027.