

MEIN GENUSS



Meeresfrüchte Paella



It's a match!

It's a match! Dir fehlt es an mediterranem Flair in deiner Küche? Dann ist unser leckeres Paella Gewürz wie für dich gemacht!







Zubereitung

Die Gemüsezwiebel würfeln und Paprika sowie Staudensellerie in mundgerechte

Stücke schneiden. Oliven in dicke Ringe schneiden. Anschließend Chilischote

fein hacken. Kalmartuben waschen, trocken tupfen und in ca. 1 cm breite Ringe schneiden. Muscheln unter fließendem kalten Wasser abbürsten

und säubern. Garnelen waschen und trocken tupfen.

Olivenöl in einem Bräter erhitzen und Gemüse darin bei mittlerer

Minuten anbraten. Kalmarringe hinzufügen und für ca. 2 Minuten mitbraten.

Nun Reis hinzugeben sowie Oliven, Chili, Safran, Kreuzkümmel und Paella-Gewürz

unterrühren. Diese Mischung salzen und mit Sherry ablöschen. Nun den

Fond, Brühe und Tomatenpassata dazugeben und aufkochen lassen. Paella

zugedeckt bei mittlerer Hitze ohne Rühren ca. 12 Minuten kochen lassen.

Die Muscheln hochkant in den Reis stecken, Garnelen darum herum verteilen

und zugedeckt bei schwacher Hitze weitere 5 Minuten garen. Bei ausgeschaltetem

Herd noch ca. 5 Minuten ziehen lassen, bis sich die Muscheln geöffnet haben und der Reis das Wasser vollständig aufgesogen hat. Die

Zitrone vierteln und zur Paella servieren.

Zutaten

1 Gemüsezwiebel

1 Paprika, rot

1 Paprika, grün

50 g Oliven, schwarz u. ohne Stein

3 Stangen Staudensellerie

0.5 Chilischote

300 g Kalmartuben (küchenfertig)

500 g Miesmuscheln

10 Garnelen, groß

100 ml Olivenöl

350 g Risottoreis

0.1 g Safran, gemahlen

1 Msp. Kreuzkümmel

2 TL Paella-Gewürz

100 ml Sherry, trocken

400 ml Fischfond

100 ml Gemüsebrühe

100 ml Tomaten, passiert

1 Bio-Zitrone

Salz

Pfeffer aus der Mühle

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 19.05.2026.