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!

Vorbereitung **15 min**

Niveau **Mittel**

Zubereitung **20 min**

Zubereitung

1. 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.

2. Olivenöl in einem Bräter erhitzen und Gemüse darin bei mittlerer Hitze ca. 5 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.

3. 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 19.05.2027.