



MEIN GENUSS



## Paella Valenciana



**It's a match!**

It's a match! Mit unserem leckeren Paella Gewürz holst du dir das spanische Flair in deine Küche!



Vorbereitung  
**15 min**



Niveau  
**Mittel**



Zubereitung  
**20 min**

### Zubereitung

- 1 Huhn leicht salzen, Öl in der Paella-Pfanne erhitzen und das Fleisch darin anbraten.
- 2 In die Mitte der Pfanne die Tomaten mit dem Paella Gewürz und 1 l Gemüsebrühe geben. Die Brühe für eine Stunde bei leichter Flamme köcheln lassen.
- 3 Den Reis und den Safran hinzugeben. Die Hitze noch einmal kurz erhöhen und dann wieder reduzieren. Die Paella ohne Umrühren 20 Minuten weiterköcheln lassen, damit sich in der Mitte der Soccarat, die sogenannte Reiskruste, bildet.
- 4 Als letzten Schritt den frischen Rosmarin für 2 Minuten mitköcheln lassen. Nicht länger – sonst dominiert der intensive Geschmack der Kräuter.
- 5 Bevor die Paella serviert wird, sollte sie noch ca. 15 Minuten ruhen.

### Zutaten

400 g Bomba Reis  
500 g Hühnerfilet  
150 g große weiße Bohnenkerne  
1 Dose Tomaten gestückelt  
1 EL Paella Gewürz von MEIN GENUSS  
Etwas Safran  
120 ml natives Olivenöl  
Frischer Rosmarin  
1 l Gemüsebrühe

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 27.07.2026.