GLASMEYERS

Paella

Paella mit Hähnchen & Garnelen

Arbeitszeit: ca. 25 Minuten Gesamtzeit: ca. 50 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

300g Paellareis / 400g Hähnchenbrustfilet / 200g Garnelen / 1 rote Paprika / 1 Zwiebel / 2 Knoblauchzehen / 150g TK-Edamame / 400g gehackte Tomaten / 750ml Paella-Fond von Silca / 1 TL Paprikapulver / Safran oder Kurkuma / 1 Zitrone / 2 EL Olivenöl / Salz / Pfeffer / Petersilie

Zubereitung

Das Hähnchen in mundgerechte Stücke schneiden. Paprika würfeln, Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und das Hähnchen rundherum kräftig anbraten. Paprika, Zwiebel und Knoblauch hinzugeben und kurz mitbraten. Den Reis sowie Paprikapulver und Safran oder Kurkuma unterrühren. Gehackte Tomaten und den Paella-Fond von Silca dazugeben und alles gleichmäßig in der Pfanne verteilen. Etwa 18 bis 20 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Garnelen und TK-Edamame auf der Paella verteilen und weitere 5 bis 7 Minuten garen. Mit Zitronenspalten und Petersilie servieren.

Tipp: Für noch mehr spanisches Aroma 2 Stück Chorizo von unserer Bedienungstheke in Scheiben schneiden und zuerst scharf anbraten. Anschließend das Hähnchen hinzugeben und wie im Rezept beschrieben weitermachen.



Guten Appetit
wünscht
Team Glasmeyer