

Spanische Paella

Für 4 Portionen

300 g Paella-Reis	600 ml Hühnerbrühe	200 g Hähnchenbrust
150 g Chorizo	150 g Garnelen	100 g TK-Erbesen
1 rote Paprika	1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen
1 TL Paprikapulver	1/2 TL Safranfäden	3 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer	Zitronenscheiben	

In einer großen Pfanne das Olivenöl erhitzen und die Zwiebel-Würfel und den gehackten Knoblauch darin glasig dünsten.

Die Hähnchenbrust und die Chorizo hinzufügen und anbraten, bis das Hähnchen goldbraun ist.

Den Reis in die Pfanne geben und kurz mit anbraten, bis er leicht glasig wird.

Paprikapulver und Safran hinzufügen, dann die Hühnerbrühe angießen und alles gut umrühren.

Die Paprika und die Erbsen hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Hitze reduzieren und die Paella bei niedriger Temperatur etwa 20 Minuten köcheln lassen, bis der Reis die Flüssigkeit aufgenommen hat.

In den letzten 5 Minuten die Garnelen gleichmäßig auf der Paella verteilen und mitgaren lassen.

Vom Herd nehmen und die Paella 5 Minuten ruhen lassen, bevor sie serviert wird.

NN am 09. Oktober 2025