

## Paella mit Meeresfrüchten (Spanien)

Klassische Spanische Paella

### Zutaten für 4 Portionen:

1 Pck. Meeresfrüchte  
(ca. 400 - 500 g)  
250 g guter Reis  
80-100 g Tiefkühlerbsen  
2 mittelgroße Zwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
1 rote Paprikaschote  
6 EL Olivenöl  
½ TL Safran  
(alternativ Kurkuma)  
½ TL Paprikapulver  
1 Prise Cayennepfeffer  
700 ml Gemüsfond  
¼ Liter Weißwein  
Meersalz & Schwarzer Pfeffer



Abbildung ähnlich

### Vor- & Zubereitung:

In einer Gusseisernen Pfanne 3 Esslöffel Olivenöl erhitzen, die geschälten Zwiebeln und klein würfeln, den Knoblauch schälen und die Hälfte ebenfalls ganz klein würfeln und in der Pfanne glasig dünsten. Nun den Reis hinzufügen, kurz mit andünsten und mit Safran/Kurkuma und Pfeffer würzen, alles gut verrühren und anschließend mit dem Wein und dem Gemüsfond auffüllen, kurz umrühren und zum Kochen bringen, unter Rühren garen.

Nun in einer separaten Pfanne 3 Esslöffel Olivenöl erhitzen, die Meeresfrüchte, die in Streifen geschnittene Paprika, die Erbsen und den restlichen Knoblauch kurz anbraten aber nicht anbrennen lassen, dann auf dem Reis in die andere Pfanne schön verteilen. Alles so lange köcheln, bis die Flüssigkeit weitestgehend aufgebraucht ist.

Zum Abschluss mit dem Paprikapulver, Cayennepfeffer und Meersalz abschmecken und in der heißen Pfanne servieren!