

Paella-Pedro für 4 Personen



Zutaten

- 4 Beutel Reis (à 125 g)
- Meeresfrüchte und Muscheln nach Bedarf
- 1 kleine Dose Erbsen
- 2 rote Paprikaschoten
- 12 Oliven
- 2 Brühwürfel
- 4 Tomaten
- 2 mittelgroße Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- Sonnenblumenöl
- etwas Olivenöl
- 0,35 l Weißwein
- 1 ungespritzte Zitrone

Gewürze

- Currypulver
- Salz
- Paprika
- Thymian gerebelt
- Rosmarin gerebelt

Vorbereitung

- Reis in Salzwasser zubereiten und bereitstellen.
- Brühwürfel in Wasser auflösen und bereitstellen.
- Zwiebeln und Knoblauch kleinhacken
- Tomaten in gekochtem Wasser 2 Minuten ziehen lassen, kalt abschrecken, enthäuten und kleinschneiden.
- Paprikaschoten in Streifen schneiden.
- Oliven halbieren
- Meeresfrüchte kurz anbraten
- Zitrone in Stückchen schneiden

Zubereitung

- Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel mit dem Knoblauch in der Pfanne glasig anbraten.
- Danach die Paprikaschoten zugeben und weitere 10 Minuten anbraten, bis die Zutaten hellbraun werden.
- Die Tomaten, die Muscheln und die Fleischbrühe zugeben und weitere 10 Minuten köcheln.
- Muscheln kurz herausnehmen.
- Weißwein, Erbsen, Reis, Oliven, Olivenöl, Meeresfrüchte und die Gewürze dazugeben, alles gut verrühren und abschmecken.
- Die Muscheln wieder oben aufsetzen und bei geringer Temperatur alles nochmal 15 Minuten köcheln lassen. Am Schluss mit den Zitronenstückchen garnieren und anrichten.

Beilage

- Französisches Weißbrot und Rotwein als Getränk.