

## Pfannen-Paella (2 Personen)



### Zutaten

- 125 g Basmati-Reis
- Hähnchenteile
- 50 g Erbsen oder Mais
- 1 rote oder gelbe Paprikaschote
- 5 Oliven
- 1 Tomate
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Olivenöl
- Sonnenblumenöl zum Braten
- 0,1 l Weißwein

### Gewürze

- 1 TL Currypulver
- Salz
- Pfeffer
- Paprikapulver
- 1 Prise Thymian gerebelt
- 1 Prise Rosmarin gerebelt

### Vorbereitung

- Reis in Salzwasser nach Anweisung zubereiten und bereitstellen.
- Zwiebel und Paprikaschote klein schneiden und in einer Pfanne mit Sonnenblumenöl solange anbraten bis die Zwiebelstückchen goldgelbe bis hellbraune Farbe erhalten. Die Zwiebel-Paprika Masse herausnehmen und ebenso bereitstellen.
- Die Hähnchenteile waschen, trockentupfen und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und in der Pfanne bei hoher Hitze 10 Minuten braten und danach die Teile kurz herausnehmen und in Alufolie warm halten.
- Oliven in dünne Scheiben schneiden.
- Tomate in kochendem Wasser zwei Minuten ziehen lassen, kalt abschrecken, enthäuten und kleinschneiden.
- Knoblauch schälen und durch die Knoblauchpresse drücken.

### Zubereitung

- Den Weißwein in eine große Pfanne geben und aufwärmen. Die vorbereiteten Zutaten wie Reis, Zwiebel-Paprika Masse, Hähnchenteile, Oliven, Tomate und Erbsen oder Mais hinzugeben und solange köcheln bis der Weißwein verdunstet ist.
- Olivenöl, Knoblauch, Thymian und Rosmarin mit hinzufügen und weitere 10 Minuten ganz leicht köcheln lassen. Vor dem Anrichten ggf. mit Salz und Pfeffer nachwürzen.