



Paella mit Meeresfrüchten

Zutaten für 2 – 3 Personen

- » 200 g Redondo Reis
- » 4 rohe Garnelen mit Schale
- » 4 Langustinen
- » 6 Miesmuscheln
- » 12 geschälte Garnelen
- » 100 g Tintenfisch-Tuben, in 2cm große Würfel geschnitten
- » ½ rote Paprika in Streifen geschnitten
- » ½ rote Paprika in 2cm große Würfel geschnitten
- » Petersilie
- » 1 Knoblauchzehe
- » 1 Tomate, gerieben
- » 500 ml Meeresfrüchte Brühe
- » Paella-Gewürz (1 TL Süßes Paprikapulver, 1 Beutel Safranpulver, 1 Beutel Paella Farbstoff)
- » Olivenöl
- » Salz
- » 2 handvoll grüne Erbsen

Zubereitung

Vorbereitung

1. Meeresfrüchte abspülen

2. Meeresfrüchte-Brühe vorwärmen, nicht kochen und mit Paella-Gewürz verrühren

3. Tomate reiben / pürieren

4. ½ Paprika in Streifen und
½ Paprika in 2 cm große Würfel schneiden

5. Tintenfisch-Tuben in 2 cm große Würfel schneiden

6. Knoblauch feinhacken, mit Petersilie und Olivenöl verrühren

Zubereitung

1. Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen und Olivenöl hineingeben.
Wenn das Öl heiß ist, Langustinen und Garnelen kurz anbraten –müssen nicht ganz durch sein, weil sie später noch gekocht werden.
Aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

2. Tintenfisch 1 Min. in Öl anbraten.

3. Geschälte Garnelen und Knoblauch-Petersilie hinzufügen.

4. Paprikawürfel hinzufügen und 1 Min. braten.

5. Tomate hinzugeben und 1 – 2 Min. braten

6. Wenn alles schön angebraten ist, Reis hinzufügen und verrühren. Braten bis er glasig wird.

7. Brühe mit Paella-Gewürz hinzugeben, bis der Reis voll bedeckt ist einmal verrühren. Dann nicht mehr umrühren.

8. Hitze hochdrehen, Langustinen, Muscheln, Garnelen und Paprikastreifen dekorativ drauflegen und ca. 8 Min. aufkochen lassen.

9. Wenn der Reis aus der Brühe kommt, die Hitze reduzieren und weitere 8 Min. köcheln lassen.

10. Wenn die Flüssigkeit ganz verdampft ist, probieren ob der Reis al dente ist, ggf. noch etwas Gemüsebrühe dazugießen, die Hitze noch einmal für 1 Min. erhöhen, damit die Paella unten knusprig wird. Darauf achten, dass sie nicht anbrennt.

11. Wenn die Paella fertig ist, die Hitze ausschalten und noch 5 Min. ruhen lassen.

[Video](#) [Video](#)