Rezept

Klassische Paella

Ein Rezept von Klassische Paella, am 03.05.2024

Zutaten

1	Zwiebel
5-6 EL	Olivenöl
100 g	passierte Tomaten (aus der Dose)
500 ml	kräftige Geflügelbrühe
400 g	Venusmuscheln
12 kleine	rohe Garnelen (ungeschält)
	Pfeffer
250 g	Paellareis
2	Knoblauchzehen
1 TL	edelsüßes Paprikapulver
1/2 TL	Safranfäden
400 g	Miesmuscheln
2	Hähnchenbrustfilets à ca. 150 g)
	Salz
1	rote Paprikaschote
100 g	TK-Erbsen

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR CA. 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 645 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und klein würfeln. 2 EL Öl in einer breiten und ofenfesten Pfanne (oder Paellapfanne) erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten, dann mit Paprikapulver bestreuen. Die passierten Tomaten, Safran und Brühe hinzufügen und alles zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 12 Min. köcheln lassen.

2. Inzwischen die Muscheln gründlich unter kaltem Wasser abspülen. Den schwarzen »Bart« abzupfen. Offene und beschädigte Muscheln entfernen.

3. Die Hähnchenbrustfilets in mundgerechte Stücke schneiden. Die Garnelen abbrausen und mit Küchenpapier trocken tupfen. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, Garnelen und Fleischstücke darin rundum ca. 4 Min. anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pfanne beiseitestellen.

4. Den Backofen auf 225° vorheizen. Die Paprikaschote halbieren, putzen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Den Reis in die Pfanne mit der Zwiebel-Tomaten-Mischung streuen und ca. 5 Min. mit köcheln lassen.

5. Die unaufgetauten Erbsen und Paprikawürfel dazugeben und untermischen. Den Reis mit Salz und Pfeffer würzen. Die Muscheln, Garnelen und Hähnchenbruststücke auf dem Reis verteilen.

6. Die Paella mit dem restlichen Öl beträufeln und im Ofen (Mitte, Umluft 200°) in ca. 15 Min. garen. Die Paella herausnehmen und eventuell verschlossene Muscheln entfernen. Die Paella sofort servieren.