

## Rezept

# Paella mit Huhn und Garnelen

Ein Rezept von Paella mit Huhn und Garnelen, am 29.05.2023

## Zutaten

2	kleine Hähnchenunterkeulen		Salz
	Pfeffer	2	Zwiebeln
2	Knoblauchzehen	0,1 g	Safranfäden
375 ml	Hühnerbrühe	3 EL	Olivenöl
200 g	spanischer oder italienischer Rundkornreis	150 g	TK-Erbesen
200 g	stückige Tomaten (aus der Dose)	1 TL	rosenscharfes Paprikapulver
4	große rohe Garnelen in der Schale (ersatzweise TK-Garnelen, aufgetaut)		Zitronenschnitze zum Garnieren

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 710 kcal, 23 g F, 39 g EW, 89 g KH

## Zubereitung

1. Die Hähnchenkeulen kalt waschen und trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Safranfäden zwischen den Fingerspitzen leicht zerreiben und mit der Hühnerbrühe verrühren.
2. In einer ofenfesten Pfanne 2 EL Öl erhitzen. Die Hühnerkeulen hineingeben und unter mehrmaligem Wenden bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. anbraten und wieder herausnehmen.
3. Die Zwiebeln und den Knoblauch im Bratfett andünsten. Den Reis, die Erbsen und die stückigen Tomaten dazugeben. Die Safranbrühe dazugießen und alles mit Salz, Pfeffer und dem Paprikapulver abschmecken. Den Reis offen bei kleiner Hitze ca. 15 Min. garen, dabei nicht zu oft rühren. Bei Bedarf noch etwas Wasser dazugießen. Den Backofen auf 180° vorheizen.
4. Die Hähnchenkeulen auf den Reis legen, die Pfanne mit Alufolie abdecken und in den Ofen stellen. Die Paella im heißen Ofen ca. 15 Min. backen.
5. Inzwischen die Garnelen waschen und trocken tupfen. Die Schalen am Rücken einschneiden und leicht aufbiegen. Den dunklen Darm mithilfe eines spitzen Messers entfernen. Die Garnelen mit Salz und Pfeffer würzen und neben die Hähnchenkeulen auf den Reis legen. Die Paella wieder zudecken und im heißen Ofen ca. 5 Min. fertig garen. Auf zwei Teller verteilen und mit Zitronenschnitzen garniert servieren.