

Rezept

Vegetarische Paella

Ein Rezept von Vegetarische Paella, am 25.04.2024

Zutaten

25 g Mandelstifte	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 gelbe Paprikaschote
1 rote Paprikaschote	1 kleiner Zucchini
2 EL Öl	100 g weißer Reis
1 Prise Safranfäden	1 EL Paprikapulver, edelsüß
400 ml Gemüsebrühe	75 g Erbsen (TK)
Salz	schwarzer Pfeffer
2 Frühlingszwiebeln	1 Bio-Zitrone

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 443 kcal

Zubereitung

1. Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze goldbraun rösten. Zwiebel und Knoblauch abziehen und beides fein hacken. Die Paprikaschoten waschen, vierteln, entkernen und die Viertel in 1 cm große Würfel schneiden. Den Zucchini waschen und ebenfalls würfeln.
2. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Paprika, Zucchini, Zwiebel und Knoblauch darin bei mittlerer Hitze farblos anschwitzen. Den Backofen auf 180° (Umluft nicht empfehlenswert) vorheizen.
3. Den Reis dazugeben, mit Safran und Paprikapulver bestäuben und kurz anschwitzen. Mit Brühe auffüllen und aufkochen. Die Erbsen dazugeben. Die Paella mit Salz und Pfeffer würzen und anschließend kurz umrühren.
4. Die Paella ca. 25 Min. im Backofen (unterste Schiene) garen. Inzwischen die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Zitrone waschen und in Spalten schneiden. Die Paella herausnehmen, mit Frühlingszwiebeln und Mandeln bestreuen, mit Zitronenspalten garnieren und heiß servieren.