

## Paella Rezept (4 Personen)



- **500g Paella Reis (Empfehlung: Santo Tomás Bomba)**
- **1 Bund Frühlingszwiebel oder 1-2 normale Zwiebeln**
- **3-4 Knoblauchzehen**
- **2 Tomaten in Stücke geschnitten**
- **3 Stangensellerie in Stücke geschnitten**
- **1 Paprikaschote (rot oder gelb)**
- **Bohnschoten oder Erbsen (auch TK möglich)**
- **Safranfäden**
- **Paella Gewürzmischung (Empfehlung: El Paellero von Carmencita)**
- **Fischbrühe (bei 500g Reis = 1,5 Liter Brühe)**
- **6 EL Olivenöl**
- **Meersalz & Pfeffer**
- **ca. 12 Gambas (Empfehlung: Größe 13/15 mit Schale, mit oder ohne Kopf)**
- **ca. 15-20 Miesmuscheln**
- **Steinbeisser Fischfilet oder eine andere feste Fischart in Stücke geschnitten oder alternativ eine Meeresfrüchte Mischung tiefgefroren (Groß-/Einzelhandel erhältlich)**
- **1 Zitrone für die Garnitur**
- **Paella Pfanne (wichtig!)**

Die Paella machen wir am liebsten im Garten auf unserem Gasgrill. Alternativ ist dieses Rezept aber auch als „Indoor“ Variante am heimischen Herd geeignet.

Das Olivenöl in der Paella Pfanne erhitzen. Die Frühlingszwiebel in die Pfanne geben und kurz andünsten. Anschließend die Tomaten, Stangensellerie, Paprika und den Knoblauch mit anschwitzen.

Nun den Reis begeben und mit andünsten. Hin und wieder umrühren. Nach ca. 5 Minuten mit der Fischbrühe ablöschen. Die Bohnen- oder Erbsen und die Paella Gewürzmischung sowie die Safranfäden begeben. Mit Salz und Pfeffer etwas würzen.

Bei geschlossenem Deckel 20 - 30 Minuten köcheln lassen. Dabei immer wieder mit der Brühe nachregulieren, damit der Reis nicht anbrennt.

In den letzten 10 - 12 Minuten den Fisch, Gambas und die Meeresfrüchte begeben und zum Schluss nochmals abschmecken.

Sobald der Reis weicher wird, jedoch noch etwas bissfest ist von der Flamme nehmen, mit den Zitronenscheiben garnieren und mit einem frischen Blattsalat servieren.

Buen provecho!