

Spanische Paella von @zimtliebe

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten für 4 Personen:

300 g Frutti di Mare #nachhaltig

200g Reis

400ml Gemüsefond

400ml Apfelwein (alternativ Weißwein)

1 Große Zwiebel

2 Zehen Knoblauch

3EL Tomatenmark

1TL Paprikapulver edelsüß

1 rote Paprika

200g grüne Bohnen

1 Bio-zitrone (essbare Schale)

Olivenöl

Meersalz nach Bedarf



Zubereitung:

1. Reis waschen und abtropfen lassen.
2. Paprika waschen, Zwiebeln bzw. Knoblauch schälen und alles in Würfel schneiden.
3. Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und Olivenöl zufügen.
4. Zwiebelwürfel in der Pfanne anschwitzen und Frutti di Mare hinzufügen.

5. Beides goldbraun anbraten. Paprikapulver sowie Tomatenmark einrühren und mit Apfelwein ablöschen.
6. Fond, Knoblauch, Paprika, Bohnen und Reis in die Pfanne geben.
7. Alles für ca. 15 Minuten köcheln lassen und nur wenig umrühren.
8. Ist der Reis bissfest und die Flüssigkeit verkocht, ist die Paella fertig. Zitrone waschen, in Spalten schneiden und auf die Paella legen.