

Paella de Verduras

Paprikaschoten entkernen, waschen und klein würfeln. Champignons säubern und kleinschneiden. Tomate in Würfel schneiden. Zwiebeln häuten, fein würfeln. Knoblauch schälen und fein hacken.

Öl in einer Pfanne mit hohem Rand oder Topf erhitzen. Zwiebel und Knoblauch mit dem Reis glasig werden lassen. Tomaten und Erbsen zugeben. Mit Safran, Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen.

Mit einem Teil der 500 ml heißen Brühe aufgießen, nach 5-10 Min. Paprikawürfel und Champignons hinzugeben und weitere 5-10 Min. garen, zwischendurch noch Brühe nachgießen.

Mit Paprika, Salz und Pfeffer abschmecken, mit Zitronenschnitzen und Oliven garniert servieren.

Dieses Rezept geht auch mit anderen Gemüsesorten, wie z.B. Möhren, Broccoli, Grünen Bohnen, Zuckerschoten....

Arbeitszeit: ca. 45 Min.



Zutaten für 4 Portionen:

1	Paprikaschote, rot
1	Paprikaschote, grün
2	Tomate(n)
2	Kleine Zwiebel(n)
1	Knoblauchzehe
4 TL	Olivenöl
200 g	Erbsen, tiefgekühlt
1 TL	Safrantpulver oder Gelbwurz(Kurkuma)
1 TL	Paprikapulver, edelsüß
	Salz und Pfeffer
200 g	Reis (Paella- oder Risottoreis)
500 -600 ml	Geflügelbrühe, heiß
200 g	Champignons
2	Zitrone(n)
evtl.	Schwarze Oliven