

Paella

Für zwei Personen

Für die Paella:

100 g Paella Reis	50 g Erbsen (Dose)	1 Zwiebel
100 ml stückige Tomaten	350 ml Hühnerfond	1 Zweig Rosmarin
2 TL gemahlener Safran		

Für Fleisch, Meeresfrüchte:

2 Kaninchenschenkel	3 Riesengarnelen mit Schale	3 Garnelen
3 Calamaretti	Olivenöl	

Für die Paella:

Die Zwiebeln abziehen, hacken und mit den stückigen Tomaten in der Pfanne anrösten. Erbsen hinzugeben und mit Hühnerfond ablöschen.

Reis hinzugeben. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln, klein hacken und mit Safran in den Reis geben. 10 Minuten stark kochen lassen, anschließend ca. 5-10 Minuten bei schwacher Hitze weiter kochen lassen. Zuletzt vom Herd nehmen und circa 5 Minuten ziehen lassen.

Für Fleisch, Meeresfrüchte:

Kaninchen waschen und trockentupfen. In einer Pfanne in Öl scharf anbraten. Die Garnelen ebenfalls waschen, trockentupfen und möglicherweise entdarmen. Calamaretti putzen, waschen, trockentupfen und in Ringe schneiden. Tentakel abtrennen und mit den Calamaretti-Ringen und den Garnelen in einer Pfanne in Öl anbraten.

Kaninchen, Calamaretti, Garnelen mit und ohne Schale mit dem Reis in einer Paella Pfanne anrichten und die Tentakeln zum Garnieren verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Lily Meier am 05. August 2020