



**Ihr persönliches Rezept zum Kochevent „ Ab in den Süden „**

**Originale Paella**

**Zutaten**

rote Paprika | Hähnchen | Riesengarnelen | Muscheln | Tintenfisch | Olivenöl  
Salz, Pfeffer, Chili | Tomatenmark, Knoblauch | Paellareis | Petersilie, Safran  
Erbsen | Gemüsebrühe | Zitrone

**Zubereitung**

Paprika in Streifen schneiden. Hähnchen in schmale Streifen schneiden.  
Paprika in heißem Olivenöl zusammen mit den Garnelen 4-5min anbraten, dann herausnehmen und beiseite stellen.  
Dann das Fleisch darin anbraten, mit Salz und Chili würzen. Tomatenmark, Knobi und gehackte Petersilie dazugeben. Dann den vorbereiteten Reis vermengen.  
Den Safran in heißer Brühe auflösen und in die Pfanne geben. Alles zugedeckt 10min mit Deckel garen. Muscheln, Tintenfisch, Garnelen, Erbsen und Paprika weitere 10min garen. Dann die Pfanne vom Herd nehmen und 5min ziehen lassen. Mit der Zitrone servieren.



*Auf die Plätze, fertig, los!*