

# Rezeptidee

## Paella

Hauptgericht - 8 Personen

Vorbereitung: 30 Minuten | Zubereitung: 60 Minuten



### Zutaten

- Kaisergranate EPIC
- Garnelen mit Kopf EPIC
- Geschälte Garnelen EPIC
- Baby-Oktopus EPIC
- Tintenfisch-Ringe EPIC
- Tintenfisch EPIC
- Kabeljaustücke EPIC
- Ganze Muscheln EPIC
- Muschelfleisch EPIC
- Venusmuscheln EPIC
- 750G Paella-Reis
- Paella-Gewürze
- 3 L Bouillon
- Rote Paprika
- Zwiebel + Knoblauch
- Geräuchertes Paprikapulver
- Chilipfeffer
- Erbsen
- 1 Glas Weisswein
- Glatte Petersilie, gehackt

### Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Die Chilischote in kleine Stücke schneiden; sowie auch die rote Paprika.

Brühe frisch zubereiten nach Wunsch oder Würfel verwenden.

Achte darauf, dass die Brühe schön warm ist. Die Paella-Gewürze dazugeben.

Etwas Öl in der Paella-Pfanne erhitzen. Zuerst die Garnelen und die Kaisergranate anbraten, dann aus der Pfanne nehmen. Dann den Baby-Oktopus, die Tintenfischringe, den Tintenfisch und die Kabeljaustücke anbraten. Aus der Pfanne nehmen.

Nochmals etwas Öl erhitzen und die Zwiebel, den Knoblauch und die Chilischote dünsten. Den Reis dazugeben und kurz anbraten.

Mit einem Glas Weißwein ablöschen. Die rote Paprika und den ersten Löffel der Brühe dazugeben. Füge immer wieder Brühe hinzu. Nach 10 Minuten alle Meeresfrüchte und etwas mehr Brühe hinzufügen.

Die Pfanne mit Alufolie abdecken und etwa zehn Minuten kochen lassen. Die Folie entfernen und die Erbsen dazugeben. Rühre noch ein wenig um und überprüfe das Kochen und Würze wenn nötig. Mit der gehackte Petersilie servieren.



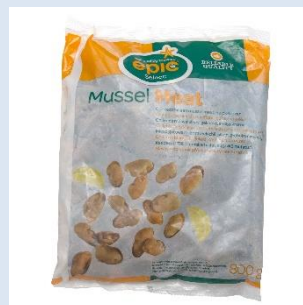
Kaisergranate  
REF = LG



Baby-Oktopus  
REF = BOCT



Tintenfisch  
REF = SQWC I



Muschelfleisch  
REF = MM