

# PAELLA

Heute haben wir ein pikantes Reisgericht für euch – diesen spanischen Klassiker könnt ihr mit folgenden Zutaten einfach zubereiten.

## ZUTATEN

FÜR 4 PORTIONEN

- 300g Paella-/Parboiled-Reis
- 800ml Geflügelbrühe
- 1 rote Paprikaschote (in Würfel geschnitten)
- 2 rote Zwiebeln (geschält, fein geschnitten)
- 2 Knoblauchzehen (geschält, fein geschnitten)
- 1 Packung TK Erbsen
- 1 EL Kurkuma
- 4 Scheiben Salami (in Streifen geschnitten)
- 4 Scheiben Kochschinken (in Streifen geschnitten)
- 4 EL Olivenöl
- 2 EL Chilisaucе
- 1 kleine Dose Thunfisch
- Zitronensaft (1 Zitrone)
- Salz

## ZUBEREITUNG

- 1** Geflügelbrühe mit Kurkuma aufkochen.
- 2** Das Gemüse (außer die Erbsen) gemeinsam mit dem Knoblauch, der Wurst und dem Schinken in Olivenöl anschwitzen.
- 3** Nun den Reis hinzufügen und beim Umrühren immer wieder Brühe dazugeben.
- 4** Kurz bevor die Brühe verkocht ist, den Thunfisch, die Chilisaucе und die Erbsen beifügen.
- 5** Das Ganze anschließend mit Salz und Zitronensaft abschmecken.

