

## Andalusische Paella

### Für 4 Personen:

1 rote und grüne Paprika	1 Hähnchen (1,2 kg)	150 g Tintenfisch-Tuben
2 Knoblauchzehen	1 mittelgroße Zwiebel	Salz, schwarzer Pfeffer
2 EL Öl	250 g Reis	1 Safran
750-1000 ml Gemüsebrühe	200 Riesengarnelen	500 g Miesmuscheln
100 g TK-Erbesen	Zitrone	Petersilie

Paprika putzen, waschen. Hähnchen und Tintenfisch waschen und trockentupfen. Hähnchen in 12 Stücke teilen. Tintenfische in Ringe, Paprika in Streifen schneiden. Knoblauch und Zwiebel schälen und hacken.

Hähnchen würzen. Im heißen Öl 5-10 Minuten anbraten, herausnehmen Tintenfisch, Paprika, Zwiebel und Knoblauch im Bratfett anbraten.

Reis und Safran zugeben und mit andünsten. Hähnchen wieder zugeben.

Brühe angießen. Alles bei schwacher Hitze ohne Rühren 30 Minuten garen.

Garnelen auslösen, den Darm entfernen.

Muscheln gut waschen (offene wegwerfen!).

Erbesen, Garnelen und Muscheln zum Reis geben.

Würzen und weitere 10 Minuten garen. Mit Zitrone und Petersilie garnieren.

NN am 30. September 2024