

Premium Paella



- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Einfach, schnell, da werden wieder Urlaubserinnerungen wach!

Zutaten

- 400 g Wildlachs in groben Würfeln
- 8 Stück Garnelen / Prawns, ohne Schale und Darm, küchenfertig (Oder auch entsprechend mehr kleine)
- 250 g Basmati Reis
- 360 ml Wasser
- 4 El Olivenöl
- 1 Bündchen Frühlingszwiebeln in dünnen Ringen
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 - 2 Knoblauch Zehen, fein gewürfelt
- 1 kleine, rote Chilischote, entkernt, fein gewürfelt

- 1 rote Paprikaschote, geputzt, gewürfelt
- 1 grüne Paprikaschote, geputzt, gewürfelt
- 2 Tomaten, entkernt, gewürfelt
- 100 g feine T. K. Erbsen
- 1 - 2 Tütchen Safranfäden (Ersatzweise Kurkuma)
- Salz, etwas Cayenne nach eigenem Geschmack

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Die Zwiebeln mit dem Knoblauch und den Chiliwürfelchen in Olivenöl anschwitzen, die Frühlingszwiebeln und Paprika dazu geben.

Schritt3

Kurz mit anschwitzen, Safran oder Kurkuma und den Reis beifügen, ebenfalls 1 - 2 min. mit angehen lassen, salzen und den Reis dazu geben. Mit dem Wasser aufgießen und für ca. 10 min. bei 180 ° C bei geschlossenem Deckel in den Backofen schieben.

Schritt4

Dann die Erbsen, die Lachswürfel und die Garnelen unterheben und für weitere 6 - 8 min. zurück in den Backofen.

Schritt5

Anrichtevorschlag:

Schritt6

Kurz vor dem Servieren die Tomatenwürfel locker unterheben, danach sich nur noch auf eine köstliche Paella freuen.

Rezeptart: Fischgerichte **Tags:** edel, einfach, schnell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/premium-paella/>