

Spanischer Gemüse - Reiseintopf mit Safran, Garnelen, Chorizo

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Da werden Urlaubserinnerungen wach, schnell und einfach gekocht

Zutaten

- 1,2 l Fischfond, Geflügel - oder Gemüsebrühe
- 300 ml trockener Weißwein
- 1 - 2 Döschen Safranfäden
- 600 g Garnelen, küchenfertig ohne Darm, ab gespült
- 100 g Chorizo grob gewürfelt
- 125 g Risotto - oder Rundkorn Reis, gewaschen
- 125 g Gemüse zu gleichen Teilen, Möhre, Staudensellerie und Frühlingslauch, klein gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe in dünnen Scheiben
- 2 rote Paprikaschoten, entkernt, geschält, in dünnen Streifen
- 1 grüne Paprikaschoten, entkernt, geschält, in dünnen Streifen
- 250 g rote Zwiebeln in Spalten
- 1 Bündchen gehackte Petersilie
- 6 El Olivenöl
- Salz, Cayennepfeffer nach eigenem Geschmack

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Die Zwiebeln und den Knoblauch in Olivenöl anschwitzen und den Reis dazu geben, etwas mit angehen lassen. Den Weißwein aufgießen, fast völlig einkochen lassen.

Schritt3

Die Brühe, den Safran und das Gemüse dazu geben, salzen und mit Cayenne würzen. Leise 15 - 20 min. garen, in den letzten 5 min. die Chorizo und die Garnelen zufügen.

Schritt4

Nachschmecken und mit gehackter Petersilie bestreut und knusprigem Brot zu Tisch geben.

Rezeptart: Eintöpfe **Tags:** Eintopf, Hauptgericht

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/spanischer-gemuese-reiseintopf-mit-safran-garnelen-chorizo/>