

# 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/>