



Paella mit Oliven

Paella mit Oliven

300 g Hähnchenbrust

12 Garnelen

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

2 Esslöffel Lien Ying Bio Kokosöl kaltgepresst

250 g Paellareis (Alternativ: Lien Ying Jasminreis)

0.5 Teelöffel Paprikapulver, geräuchert

0.5 Teelöffel Lien Ying Kurkuma gemahlen

150 ml Weißwein

1 Teelöffel Ibero Safran-Fäden Coupé Qualität

1 l Hühnerbrühe

2 Lorbeerblätter

1 Paprika, rot

150 g Erbsen, tiefgekühlt

40 g Ibero Geschwärzte Hojiblanca Oliven entsteint

1 Zitrone

1 Bündel Petersilie

Etwas Salz & Pfeffer

Gesamtzeit: 1 h

Schwierigkeitsgrad: schwer

Portionen: 4 Personen

Paella mit Oliven

1. Hähnchenbrust in Streifen schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Hähnchen in 1 EL Kokosöl in einer großen Pfanne braten und beiseitelegen. Anschließend die Garnelen braten und ebenfalls beiseitelegen.

Brühe erhitzen und Safran darin auflösen. Zwiebel und Knoblauch fein würfeln und in Kokosöl anbraten. Den Reis, Paprikapulver und Kurkuma hinzufügen, kurz mitbraten und mit dem Weißwein ablöschen.

Dann Hähnchen und Lorbeer zufügen. Die Hälfte der Brühe dazugeben. Alles bei geringer Hitze ca. 15 min. köcheln lassen.

Paprika in kleine Würfel schneiden und diese dann mit den Erbsen unter den Reis mischen. Restliche heiße Brühe dazu gießen und weitere 10 min. garen. Am Ende die Garnelen dazugeben.

Zitronenspalten, Oliven und gehackte Petersilie auf der Paella verteilen, mit Pfeffer würzen und servieren.