



Paella

Zutaten

(Für ca. 4 Portionen)

- 3 Pollo Fino
- etwas Olivenöl
- 1 Gemüsezwiebel
- 1/2 rote Paprika
- 2 Zehen Knoblauch
- Salz & Pfeffer
- 250 g Risotto-Reis
- 750 ml Hühnerbrühe
- 1 Prise Safran
- 1/2 Dose stückige Tomaten
- 1 Handvoll TK Erbsen
- 1 Zitrone
- frische Petersilie

Zubereitung

1. Pollo Fino Hähnchen in feine Würfel schneiden. Olivenöl in der Pfanne erhitzen und das Fleisch darin anbraten.
2. Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Die Paprika in Würfel schneiden. Das Ganze mit in die Pfanne geben und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Sobald das Gemüse Farbe bekommt, den Risotto-Reis hinzugeben und kurz mit andünsten. Im Anschluss die stückigen Tomaten hinzugeben.
4. Safran mit Hühnerbrühe vermengen und den Reis mit der Mischung ablöschen. Erbsen hinzugeben und ca. 30 Minuten köcheln lassen.
5. Mit Zitrone und Petersilie servieren und genießen. Guten Appetit!



Die besten
Rezepte von:

Bernd Zehner

