



GEMÜSEPAELLA

Für 2 Personen*:

- 2 EL Olivenöl
- 1 mittelgroße Zwiebel, geschält und fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, geschält und fein gehackt
- 1 rote Paprika, Strunk entfernt, entkernt und in dünne Streifen geschnitten
- 1/2 Aubergine, klein gewürfelt
- 1 Messerspitze od. 1 Briefchen gemahlener Safran
- 1/3 TL geräuchertes, süßes Paprikapulver** (alternativ: 1 TL Paprika edelsüß)
- 1 TL Salz
- Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 160 g Rundkornreis, Vollkorn
- 100 ml Weißwein (alternativ: 1 EL Balsamico)
- 2 mittelgroße Tomaten, Strunk entfernt und klein gewürfelt
- 60 g schwarze, entkernte Oliven, in Hälften geschnitten
- 400 ml kochendes Wasser
- 70 g Tiefkühlerbsen

**wenn Du das Gericht für 4 Personen zubereiten möchtest, solltest Du am besten mit zwei Pfannen arbeiten.*

*** auch „Pimentón de la Vera dulce“ genannt, zum Beispiel von der Firma „Sonnentor“.*

Zeitaufwand:
ca. 1 Stunde

Olivenöl in einer großen Pfanne mit passendem Deckel erhitzen und gehackte Zwiebel und Knoblauch unter Rühren 1 Minute andünsten. Paprikastreifen und gewürfelte Aubergine hinzufügen und unter Rühren ca. 6 Minuten anbraten (das Gemüse sollte bräunen, aber nicht anbrennen, gegebenenfalls die Hitze etwas reduzieren).

Gemahlenden Safran, geräuchertes Paprikapulver, Salz und Rundkornreis in die Pfanne hinzufügen und 2 Minuten unter Rühren anbraten. Mit Weißwein ablöschen. Den Wein verdampfen lassen. Die gewürfelten Tomaten, Oliven und das kochende Wasser hinzufügen. Bei mittlerer Hitze und bei geschlossenem Deckel 25 Minuten leise köcheln lassen. Zwischendurch kontrollieren, dass nichts anbrennt, aber möglichst nicht umrühren, da die Konsistenz des Reis sonst zu matschig wird.

Nach 25 Minuten sollte der Reis gar aber noch leicht bissfest sein. Die gefrorenen Erbsen hinzufügen, auf der Paella verteilen (nicht unterrühren) und bei geschlossenem Deckel und niedriger Hitze weitere 5 Minuten garen lassen. Dann direkt servieren. Wer mag, bietet noch Zitronenschnitze dazu an.