

Würzige Paella

mit Spinat und veganer Chorizo



30-40min



2 Personen

Diese Paella hat es in sich: Würzige, vegane Chorizo, knackige Paprika und Spinat werden hier mit selbstgemachtem Tomatensugo und Risotto-Reis zu einer cremigen Gemüsepfanne gerührt. Getoppt wird's mit frischer Petersilie und Zitrone. Ein Rundum-Wohlfühl-Paket, über das sich nicht nur die Kleinen freuen!

Was du von uns bekommst

- Knoblauchzehe
- rote Zwiebel
- glatte Petersilie
- Baby Spinat
- vegane Chorizo
- unbehandelte Zitrone
- Tomaten
- Paella Gewürz
- rote Paprika
- Risotto Reis

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Pfanne
- Küchenreibe
- Messbecher
- Stabmixer

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 675kcal, Fett 13.0g, Kohlenhydrate 108.9g, Eiweiß 25.7g



1. Paella vorbereiten

Den **Knoblauch** schälen und fein hacken. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die **Chorizo** ebenfalls in dünne Streifen schneiden.



2. Gemüse vorbereiten

Die **Paprika** vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in 1cm dünne Streifen schneiden. Die **Tomaten** vierteln und mit einem Stabmixer fein pürieren.



3. Paella zubereiten

Eine große Pfanne mit 1EL Olivenöl auf mittlere Stufe erhitzen und die **Zwiebeln**, die **Paprika**, die Hälfte vom **Knoblauch** und die **Chorizo** darin für ca. 3-5Min. anschwitzen.



4. Paella kochen

Nun den **Reis** und das **Paella Gewürz** hinzufügen und für weitere 3Min. mitdünsten. Schließlich das **Tomatenpüree** sowie 500ml Wasser hinzufügen. Den **Reis** unter Rühren für ca. 15Min. gar kochen. Bei Bedarf noch etwas Wasser hinzugeben.



5. Topping zubereiten

Inzwischen die **Petersilie** mit den Stielen fein hacken. Die Schale der **Zitrone** abraspeln und die **Zitrone** in Spalten schneiden. Petersilie zusammen mit 1TL **Zitronenschale**, 1EL Olivenöl sowie dem restlichen **Knoblauch** in einer Schüssel vermischen.



6. Paella fertigstellen

Zum Schluss den **Spinat** unter den Reis heben und für weitere 2-3Min. kochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Paella mit dem **Topping** bestreuen und mit den **Zitronenspalten** servieren.