



## Würzige Paella

mit Spinat und veganer Chorizo



30-40min



3-4 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

- Tomaten
- Knoblauchzehe
- vegane Chorizo
- Baby Spinat
- glatte Petersilie
- Paella Gewürz
- rote Paprika
- rote Zwiebel
- unbehandelte Zitrone
- 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 600kcal, Fett 7.7g,  
Kohlenhydrate 108.0g, Eiweiß 18.9g



### 1. Paella vorbereiten

Den **Koblauch** 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 ca. 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 800ml Wasser hinzufügen. Den **Reis** unter Rühren für ca. 15-20Min. gar kochen. Bei Bedarf noch etwas Wasser hinzugeben.



### 5. Topping zubereiten

Inzwischen die Schale der **Zitrone** abraspeln und die **Zitrone** in Spalten schneiden. Die **Petersilie** mit den Stielen fein hacken. 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. Die Paella nach Geschmack mit dem Topping bestreuen und mit den Zitronenspalten servieren.