



Hähnchen-Paella mit Safran und Chorizo

mit grünen Bohnen und Paprika



ca. 40min



2 Personen

Diese bunte und würzige Paella macht uns direkt Lust auf laue Sommerabende! Mit einer Kombination aus saftigem Hähnchen, herzhafter Chorizo und knackigem Gemüse ist der Gaumenschmaus garantiert. Durch die Verwendung von Safran bekommt der Reis seine für dieses Gericht typisch gelbe Farbe und wird damit auch optisch zum absoluten Hingucker!

Was du von uns bekommst

- 1 Pck. Safran
- 1 Paprika
- 3 Hähnchenschenkel filets
- 1 Pck. griechische Gewürzmischung
- 100g Chorizo, gewürfelt 1
- 200g Risottoreis
- 200g geschnittene grüne Bohnen
- 1 Knoblauchzehe

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Wasserkocher
- große Pfanne mit Deckel
- Messbecher

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

Allergene

Milch (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1032kcal, Fett 51.6g, Kohlenhydrate 94.0g, Eiweiß 49.6g



1. Zutaten vorbereiten

Im Wasserkocher 380ml Wasser (oder die benötigte Mindestmenge) aufkochen und den **Safran** damit übergießen. 1 Knoblauchzehe schälen und sehr fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken. Die **Paprika** vierteln, entkernen und längs in 0,5-1cm breite Streifen schneiden.



4. Paella köcheln

Auf niedrige Hitze reduzieren, den **Safran samt 380ml Sud** angießen, sodass der **Reis** knapp bedeckt ist, dann das **Fleisch** und die **Chorizo samt Bratensäften** in die Pfanne geben. Die **Paella** abgedeckt ca. 10Min. köcheln lassen, dabei nicht umrühren.



2. Fleisch braten

Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen und in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze von jeder Seite 1-2Min. anbraten, bis es anfängt zu bräunen. Mit der **Gewürzmischung** bestreuen, die **Chorizo** hinzufügen und ca. 1Min. weiterbraten, bis das **Chorizofett** austritt. Alles aus der Pfanne nehmen; die Pfanne samt **Fett** wird weiterverwendet.



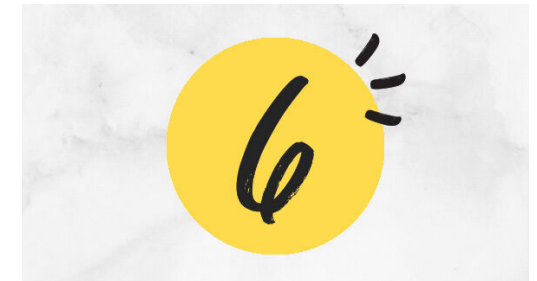
5. Fertigstellen & servieren

Nach ca. 10Min. Kochzeit die **grünen Bohnen** hinzugeben, den Deckel wieder auflegen und die **Paella** weitere 12-14Min ohne Rühren weiterköcheln lassen, bis der **Reis** bissfest ist und die **grünen Bohnen** gar sind (siehe Schritt 6). Die **Paella** in tiefen Tellern servieren.



3. Gemüse braten

In derselben Pfanne die **Paprika** bei mittlerer Hitze in 4-5Min. weich, aber nicht braun braten. Den Knoblauch zufügen und in weiteren ca. 30Sek. duftend anbraten. Den **Reis** dazugeben und 1-2Min. anrösten, mit ½TL Salz und reichlich Pfeffer würzen.



6. Knusper-Reis? Ja bitte!

Socarrat ist die lecker knusprige Schicht am Pfannenboden der Paella. Solltest du eine beschichtete Pfanne verwenden, kannst du versuchen diesen Effekt zu erzielen, indem du am Ende der Kochzeit den Deckel abnimmst und auf starke Hitze erhöhst. Benutze einen Pfannenwender, um vorsichtig zu prüfen, ob der Reis bereits knusprig ist.