



Garnelen-Chorizo-Paella mit Safran

serviert mit gerösteten Brokkolini



30-40min



4 Portionen

Heute begeben wir uns mit Paella auf eine kulinarische Reise nach Spanien! Benannt ist das spanische Nationalgericht nach der Pfanne, in der es zubereitet wird. Frische Tomaten, herzhafte Chorizo und saftige Garnelen sorgen für eine geschmackvolle Basis, während Safranbrühe dem Reis die klassische gelbe Farbe gibt. Für einen hübschen Farbtupfer sorgen sanft geröstete Brokkolini. Lust auf Urlaub? Na dann, ran an die Gabel!

Was du von uns bekommst

- 2 Pck. Safran
- 1 Pck. Hühnerbrühwürz
- 4 Tomaten
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Pck. ASC-Garnelen, aufgetaut ¹
- 200g Chorizo, gewürfelt ²
- 400g Risottoreis
- 2 Pck. Brokkolini

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne mit Deckel
- Wasserkocher
- Messbecher
- Sieb

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

Allergene

Krebstiere (1), Milch (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

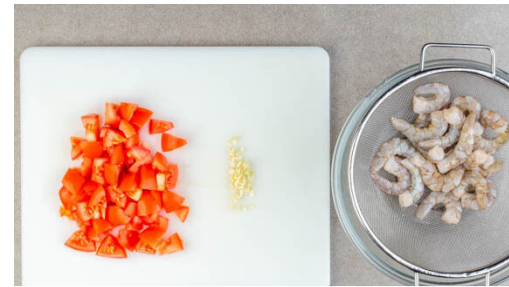
Nährwertangaben pro Portion

Energie 777kcal, Fett 29.3g, Kohlenhydrate 88.5g, Eiweiß 36.9g



1. Safranbrühe herstellen

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. In einem Wasserkocher oder einem kleinen Topf 760ml Wasser zum Kochen bringen. Den **Safran** und das **Brühwürz** ins heiße Wasser rühren.



2. Zutaten vorbereiten

Die **Tomaten** grob würfeln. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Garnelen** in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen und mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen.



3. Chorizo braten

Die **Chorizo** mit 2EL Olivenöl in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze in ca. 3Min. goldbraun und knusprig anbraten. Den **Knoblauch** in die Pfanne geben und ca. 1Min. mitbraten. Die **Tomaten** zugeben und ca. 3Min. mitbraten, bis sie weich sind.



4. Paella ansetzen

Den **Reis** dazugeben und 1-2Min. anrösten, dann mit der **Brühe** ablöschen und abgedeckt bei niedriger bis mittlerer Hitze 15-18Min. köcheln lassen, bis fast die gesamte **Brühe** aufgesogen ist.



5. Brokkolini rösten

Die **Brokkolini** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 2EL Olivenöl und 1 kräftigen Prise Salz vermengen und im Backofen in 10-12Min. goldbraun und gar rösten.



6. Paella fertigstellen

Nach 15-18Min. Kochzeit die **Garnelen** in die Pfanne geben und die **Paella** bei starker Hitze ohne Rühren weitere 4-6Min. braten, bis der **Reis** gar ist und sich am Pfannenboden eine braune Kruste gebildet hat, dabei einen Pfannenwender verwenden, um vorsichtig zu prüfen, ob der **Reis** bereits knusprig ist. Die **Brokkolini** auf der **Paella** anrichten und servieren.