

MARLEY SPOON



RS Hähnchen-Paella mit Safran und Chorizo

mit grünen Bohnen und Paprika



ca. 40min



2 Portionen

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 Knoblauchzehe
- 1 Paprika
- 3 Hähnchenschenkel filets
- 1 Pck. griechische Gewürzmischung
- 100g Chorizo, gewürfelt ¹
- 200g Risottoreis
- 1 unbehandelte Zitrone
- 250g grüne Bohnen

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. Den **Knoblauch** schälen und sehr fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken. Die **Paprika** vierteln, entkernen und längs in 0,5-1cm breite Streifen schneiden.



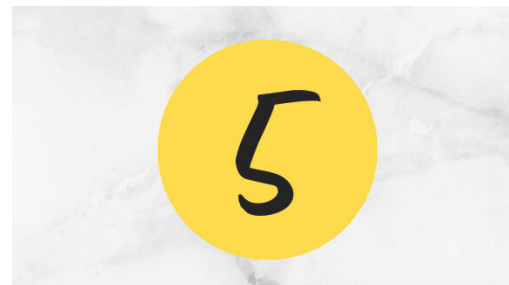
4. Paella köcheln

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



2. Fleisch braten

Die **Hähnchenschenkel filets** trocken tupfen und in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze von jeder Seite 1-2Min. anbraten, bis sie anfangen 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. Zutaten vorbereiten

Die **Zitrone** in Spalten schneiden. Die Enden der **grünen Bohnen** abschneiden, dann die **Bohnen** quer halbieren.



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. Fertigstellen & servieren

Nach ca. 10Min. Kochzeit die **Bohnen** hinzugeben, den Deckel wieder auflegen und die **Paella** 12-14Min ohne Rühren köcheln lassen, bis der **Reis** bissfest ist und die **grünen Bohnen** gar sind. Die **Paella** in tiefen Tellern anrichten und mit den **Zitronenspalten** servieren.