



# Paella mit Garnelen und Chorizo

🕒 30–40 Min   

## Zubereitung

- 1 Cherrytomaten waschen und vierteln. Paprika waschen, Strunk und Kerne entfernen und in 2 mal 2 cm große Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln.
- 2 Safranfäden in lauwarmes Wasser geben und beiseite stellen. Garnelen unter fließend kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen.
- 3 Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Garnelen darin für 5 Minuten anbraten, bis sie eine schöne Farbe bekommen. Mit Meersalz und gemahlenem Pfeffer würzen und aus der Pfanne nehmen.
- 4 Zwiebel, Paprika und Reis in die Pfanne geben und andünsten. Mit geräuchertem Paprika würzen und nach Belieben mit Olivenöl ergänzen.
- 5 Tomaten und Knoblauch dazugeben und kurz mitdünsten. Mit Weißwein ablöschen und mit dem Safranwasser aufgießen. Für 20 Minuten unter gelegentlichem Rühren köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verkocht ist.
- 6 In der Zwischenzeit die Haut der Chorizo entfernen, die Wurst in Scheiben schneiden, zur Paella geben und mitkochen lassen.
- 7 Garnelen 5 Minuten vor Ende der Kochzeit zur Paella geben und bei schwacher Hitze ziehen lassen.
- 8 Währenddessen eine Zitrone auspressen und die zweite Zitrone in Scheiben schneiden. Frische Petersilie grob hacken.
- 9 Zitronensaft in die fertige Paella rühren und mit Meersalz und gemahlenem Pfeffer abschmecken. Paella auf Tellern anrichten, mit Petersilie und Zitronenscheiben garnieren und genießen.

## Zutaten für 5 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

400 g	Paellareis
300 g	Garnelen
150 g	Chorizo
12 Stk.	Cherrytomaten
2 Stk.	Rote Spitzpaprika
1 Stk.	Große Zwiebel
2 Stk.	Knoblauchzehen
1.3 L	Lauwarmes Wasser
2 Stk.	Zitronen
100 ml	Weißwein
1	Bund frischer Petersilie
4 EL	Olivenöl
1 Pkg.	Safran, echt
1 TL	♦ Paprika geräuchert
1 TL	♦ Meersalz jodiert grob
1 TL	♦ Pfeffer schwarz gemahlen

