



Schwabes

Rezeptideen

Paella

Zutaten für vier Personen:

- 1 Gemüsezwiebel
- 4 Knoblauchzehen
- 2 Paprikaschoten
- 600 g Hähnchen- und /oder Schweinefleisch
- 200g Garnelen, Shrimps und / oder Muscheln)
- 8 EL Öl
- 3/4L Fleischbrühe
- 150 g TK-Erbesen
- 250g Rundkorn- oder Wildreis roh
- 2 EL **Schwabes Paella Gewürz**.

Zubereitung:

Zwiebeln und Knoblauch schälen, Paprika putzen und klein schneiden, Fleisch würfeln, Meeresfrüchte ggf. schälen.

4 EL Öl erhitzen, Paprika und Zwiebeln anbraten, Fleisch zugeben.

Knoblauch kann je nach Geschmack gewürfelt oder gepresst werden.

1/3 der Fleischbrühe zugießen und alles 5 Min. ziehen lassen (nicht abdecken).

In einer großen Pfanne, die in ihren Ofen passt, restliches Öl erhitzen, Reis anrösten, restliche Fleischbrühe zum Reis geben, verrühren und aufkochen lassen. Nun alle Zutaten zum Reis geben und natürlich **Schwabes Paella Gewürz** dazu.

Im Backofen bei 200° Grad, ca. 20 Minuten garen.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!