



Zutaten
für 10 Personen

1 kg Garnelen
1 kg Miesmuscheln
1 kg Kalamaris
1 kg Seehechtfilet
1,5 kg Hähnchenschenkel
1 kg Erbsen
500 gr grüne Paprika
500 g rote Paprika
500 g Zwiebeln
250 g Olivenöl
1250 g geschälte Tomaten aus der Dose
Safran
Paella-Gewürz
1 kg Reis

Paella



Zubereitung:

Hähnchenschenkel in einer Paellapfanne in Olivenöl anbraten.

Hähnchenschenkel herausnehmen.

Paprika und Zwiebeln, später die Tomaten, in der Pfanne braten.

Garnelen und die Miesmuscheln separat in einem Topf kochen.

Etwas Kochsud in die Pfanne geben. Kalamaris, Seehechtfilet und die gebratenen Hähnchenschenkel dazugeben und alles 15 Minuten köcheln lassen.

Erbsen dazugeben. Zwischendurch abschmecken.

Reis dazugeben und mit Sud entsprechend auffüllen.

Nach 15 Minuten die gekochten Garnelen und Miesmuscheln in die Paella stecken.

Noch ca. 5 Minuten Gasflamme (Herdplatte) löschen und 10 Minuten ziehen lassen.



¡Que aproveche!

Guten Appetit!