

Gemüse-Paella



Zubereitung

Für 4 Personen

Das spanische Nationalgericht, ein bunter Reistopf in vielen Variationen, schmeckt auch sehr gut ohne Fleisch, Fisch oder Meeresfrüchte. Probieren Sie einmal unser Rezept mit Gemüse aus!

- 1 Alle Gemüse rüsten und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Rüebli in eine kleine Schüssel geben, das restliche Gemüse mit den Erbsen mischen.
- 2 Die Zwiebel schälen und fein hacken.
- 3 In einer grossen Pfanne das Olivenöl erhitzen. Die Zwiebel darin glasig dünsten. Den Reis beifügen und kurz mitdünsten. Mit dem Weisswein ablöschen und diesen leicht einkochen lassen. Dann die Bouillon sowie den Safran beifügen. Den Reis zugedeckt auf kleinem Feuer etwa 15 Minuten ausquellen lassen.

Zutaten

- 200 g Rüebli
- 200 g Broccoli
- 200 g Zucchini
- 200 g Peperoni
- 150 g Erbsen (tiefgefroren)
- 1 Zwiebel, gross
- 4 Esslöffel Olivenöl
- 250 g Risottoreis, Parboiled
- 1 dl Weisswein
- 6 dl Gemüsebouillon
- 2 Briefchen Safran

Zum Fertigstellen

- 2 Esslöffel Olivenöl
- 1 dl Gemüsebouillon
- Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- 25 g Butter

- 4 Inzwischen in einer zweiten Pfanne das Olivenöl erhitzen. Die Rüebli darin andünsten. 2–3 Esslöffel Bouillon beifügen und die Rüebli 4 Minuten vorgaren. Dann das Gemüse mit den Erbsen sowie die restliche Bouillon dazugeben und alles zugedeckt nicht zu weich dünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 5 Das Gemüse mit der Butter zum fertigen Reis geben und alles sorgfältig mischen. Wenn nötig nachwürzen und die Paella zugedeckt noch etwa 3 Minuten ziehen lassen.