

## Paella – Der spanische Klassiker



### Zutaten:

- 2-3 Schalotten
- 4 Knoblauchzehen
- 300 g Reis (Arborio oder Langkorn)
- 250 g Garnelen, entdarnt
- 6 große Tiger Prawns, entdarnt
- 300 g Miesmuscheln und/oder Meeresfrüchte
- 1 TL Chiliflocken
- 3 Stiele Rosmarin
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Liter Gemüse- oder Fischfond
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- 1 Msp. Safranpulver
- 4 EL Olivenöl

### Zubereitung:

Knoblauch und Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Die Garnelen, die Prawns, sowie die restlichen Meeresfrüchte waschen und gut trocken tupfen.

Das Olivenöl in die Pfanne geben und erhitzen. Die Garnelen hineingeben und für 3-4 Minuten garen. Die Schalotten dazugeben und für 2 Minuten mitdünsten, dann kommt noch der Knoblauch hinzu.

Nun Reis dazugeben und etwa 1-2 Minuten mit andünsten. Mit dem Fond oder eurem Wasser ablöschen, den Safran, die Chiliflocken und den Rosmarin hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen und gut durchrühren. Die Paella muss dann zugedeckt für 10 Minuten leicht köcheln.

Nach etwa 10 Minuten kommen die restlichen Meeresfrüchte dazu, alles wird noch ein letztes mal gut durchgerührt und abgeschmeckt. Danach muss die Paella noch weitere 15 Minuten köcheln.

Die Zitrone abwaschen, in Spalten schneiden und an den Tellerrand legen. Paella auf die Teller verteilen und guten Appetit!