Paella vom Backblech
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

4 Esslöffel Olivenöl, 2 Paprikaschoten (gelb + rot), 1 Zwiebel, 1 Zehe Knoblauch, 300 gr TK - Erbsen, 250 gr Risottoreis, 500 ml heiße Brühe (z.B. Hühner- o. Gemüsebrühe), 1 Päckchen TK - Meeresfrüchte, 1 Esslöffel Kurkuma, Petersilie, 1-2 Zitronen, Weißwein, Salz, Pfeffer, nach Belieben auch noch Chickenwings.

Die Vorbereitungen:

Backofen vorheizen (Umluft 180° C; Ober - Unterhitze 200° C).

Die Zubereitung:

Knoblauch in feine Scheiben schneiden.
Zwiebel und Paprika würfeln.
Öl in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig anbraten.
Dann Knoblauch, Paprika, Erbsen und Reis hinzufügen und alles ca. 2 Minuten dünsten. Topf von der Herdplatte nehmen. Heiße Brühe angießen und die aufgetauten Meeresfrüchte dazugeben. Alles gut miteinander verrühren. Mit Kurkuma, Salz und Pfeffer abschmecken.
Danach alles auf ein tiefes Backblech geben und gleichmäßig verteilen.
Wer möchte kann noch Chickenwings auf die Paella verteilen.
Backblech in den Ofen schieben (2. Schiene von unten) und ca. 30 - 40 Minuten garen.
Ggf. nach ca. 20 Minuten noch ein wenig Flüssigkeit nachgießen (Brühe oder Weißwein).
Mit Zitronenecken und Petersilie garnieren und genießen.

Dieses Rezept finden Sie unter: www.sehrlecker.de