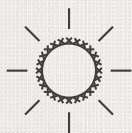


Gemüsepaella



Sei amol g' miasig!

ZUBEREITUNG
30 min



Zutaten

FÜR 4 PERSONEN

- 2 gelbe Paprika
- 2 kleine Zucchini
- 1 Melanzani
- 2 Zehen Knoblauch
- 6 EL Rapsöl
- jodiertes Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- 2 TL Paprikapulver (edelsüß oder geräuchert)
- 300 g Rundkornreis
- 400 g Paradeiser passiert
- 650 ml Gemüsesuppe

Zubereitung

- 1 Paprika, Zucchini und Melanzani waschen und in Spalten schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 2 4 Esslöffel Öl in einer ofenfesten Pfanne erhitzen. Paprika, Zucchini und Melanzani darin 2-3 Minuten scharf anbraten. Knoblauch hinzugeben und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver kräftig würzen.
- 3 Reis dazugeben und 1-2 Minuten mitrösten. Mit Suppe und Paradeiser aufgießen. Das Ganze 5 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.
- 4 2 Esslöffel Öl über das Gericht träufeln und die Pfanne auf mittlerer Schiene ins Rohr geben. Nach 25-30 Minuten die Pfanne herausnehmen, durchrühren, eventuell nachwürzen und sofort in der Pfanne servieren.

Tipp

Vor dem Anrichten die Paella mit frisch gehackter Petersilie garnieren.