

Vegi Paella

Schmeckt so gut wie das Original aus Valencia.



40 Min

Aktive Zeit



40 Min

Gesamtzeit



Zutatenliste für 4 Personen

MENGENANGABEN:

- 2 Bundzwiebeln, das Weisse fein geschnitten, das Grün in feinen Ringen beiseitegestellt **Saison**
- 2 EL **Bratbutter**
- 200 g **Cherrytomaten an der Rispe** **Saison**
- 1 **rote Peperoni, in Stücken** **Saison**
- 1 **gelbe Peperoni, in Stücken** **Saison**
- 1 **Zucchetti, längs halbiert, in ca. 3 mm dicken Scheiben** **Saison**
- 1 **Knoblauchzehen, in feinen Scheiben** **Saison**
- 2 **Tomaten, in Würfeli** **Saison**
- 250 g **Risottoreis**
- 2 Brf. **Safranpulver**
- 6,5 dl **Gemüsebouillon, heiss**
- 200 g **tiefgekühlte Erbsil**
- 1 EL **Sojasauce**
- Salz, Pfeffer**
- 1/2 Bund **glattblättrige Petersilie, grob gehackt** **Saison**
- 1/2 **Bio-Zitrone, in Schnitzen**

WAS ES SONST NOCH BRAUCHT:

Grosse Bratpfanne

Und so wird's gemacht

ZUBEREITEN

Bundzwiebelweiss in der heissen Bratbutter andünsten, Cherrytomaten ca. 5 Min. mitdünsten. herausnehmen, beiseitestellen. Peperoni, Zucchetti und Knoblauch in derselben Bratpfanne ca. 5 Min. rührbraten. Tomatenwürfel dazugeben, kurz aufkochen, Reis daruntermischen. Safran mit Bouillon mischen, dazugiessen, Erbsli hineingeben, zugedeckt ca. 25 Min. köcheln. Deckel entfernen, Gemüse würzen, beiseitegestellte Cherrytomaten darauflegen, 5–10 Min. fertig köcheln, bis der Reis gar ist. Anrichten, Petersilie darüberstreuen, Zitronenschnitze dazu servieren.