VEGANE PAELLA MIT FILET-STÜCKCHEN

2 PORTIONEN | 40 MIN | MITTEL

ZUTATEN

1 Packung Garden Gourmet Filet-Stückchen Italian Style

1 kleine Zwiebel

2 Knoblauchzehen

1 kleine rote und 1 kleine gelbe Paprika

1 Lorbeerblatt

250 g Paella-Reis (Calasparra-Reis)

1 Beutel gemischte Paella-Gewürze

1 Schuss Sherry (optional)

250 ml Gemüsebrühe

1 Dose Tomatenwürfel (400 ml)

50 g gefrorene Erbsen

4 EL Olivenöl

1 Prise Salz und Pfeffer

Petersilie und Zitrone

Wie wäre es mit einer traditionellen Paella, aber als vegane Variante? Probiere das leckere Rezept mit unseren marinierten Garden Gourmet Filet-Stückchen Italian Style. Einfach köstlich!

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

1. Zutaten schneiden

Zwiebel und Knoblauch schälen und hacken. Paprika in Stücke schneiden. Alles ein paar Minuten im Öl anbraten.

2. Zutaten anbraten

Reis, Lorbeerblatt und Paella-Gewürz hinzufügen. Ein paar weitere Minuten anbraten. Optional mit einem Schuss Sherry ablöschen. Die Brühe, evtl. etwas Salz, Tomatenwürfel und Erbsen hinzufügen und erneut zum Kochen bringen.

3. Mischung kochen

Die Mischung kurz zum Kochen bringen, Hitze reduzieren und unbedeckt, ohne Rühren etwa 20 Minuten köcheln lassen, bis der Reis die Flüssigkeit aufgenommen hat.

4. Zubereitung Filet-Stückchen und genießen!

Die Garden Gourmet Filet-Stückchen Italian Style gemäß den Anweisungen auf der Verpackung anbraten. Die Stückchen zur Paella geben. Mit Zitronenscheiben und grob gehackter Petersilie garnieren.

ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE