

## ZUTATEN

- 1 Packung Garden Gourmet Sensational Filet-Stückchen Italian Style Hähnchen Art
- 1 kleine weiße Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 kleine rote und eine kleine gelbe Paprika
- 1 Lorbeerblatt
- 250 g kurzkörniger Paellareis (Calasparra-Reis)
- 1 Beutel gemischte Paella-Gewürze (siehe Tipp)
- ein Schuss Sherry (optional)
- 250 ml Gemüsebrühe (1/2 Würfel)
- 1 Dose Tomatenwürfel (400 ml)
- 50 g gefrorene Erbsen
- 4 EL Olivenöl zum Braten
- Salz und Pfeffer
- Petersilie und Zitrone

## TIPPS

### Erstelle dein eigenes Paella-Gewürz

Anstelle von vorgefertigten Paella-Gewürzen kannst du auch ein hausgemachtes Gewürz verwenden. Dafür einfach ½ TL geräucherten Paprika (süß), ½ TL Kurkumapulver, ¼ TL Cayennepfeffer und 1 Beutel Safranfäden vermengen.



2 PORTIONEN



40 MIN



MITTEL

Wie wäre es mit einer traditionellen Paella, aber als vegane Variante? Probiere das leckere Rezept mit unseren marinierten Garden Gourmet Sensational 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 Sensational Filet-Stückchen und genießen!

Die Garden Gourmet Sensational 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**