



# Spanische Reispfanne Paella

**4 Portionen**

## Zutaten

200 g Schweinefleischstreifen  
2 halbierte Hähnchenkeulen  
100 ml Olivenöl  
100 g Zwiebelstreifen  
1 rote Paprikaschote in Streifen  
1 gewürfelte Fleischtomate  
750 ml Hühnerbrühe  
300 g Langkornreis  
150 g geräucherte Knoblauchwurst  
4 Riesengarnelen (TK)  
8 Miesmuscheln  
150 g Erbsen (TK)  
1 Zitrone  
½ TL FUCHS Pfeffer schwarz, grob geschr.  
1 Briefchen FUCHS Safran gemahlen  
1 EL FUCHS Knoblauch granuliert  
FUCHS Geflügel Würzer

## Zubereitung

Den Backofen auf 200°C, Umluft 180°C vorheizen. Schweinefleisch und Hähnchen mit Geflügel Würzer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen, das Fleisch anbraten und bis zur weiteren Verwendung zur Seite stellen. Zwiebeln, Knoblauch, Paprika und Tomaten in die Pfanne geben und kurz dünsten. Reis zufügen, mit der Hühnerbrühe angießen, Safran und Pfeffer zugeben. Unter Rühren aufkochen. Pfanne vom Herd nehmen und gegebenenfalls nachwürzen. Gebratenes Fleisch und die restlichen Zutaten dekorativ auf den Reis verteilen. Paella auf den Boden des Backofens stellen und 30 Minuten backen. Pfanne nicht abdecken.

### **Serviervorschlag:**

Paella vor den Servieren mit Zitronenecken garnieren.

**KJ/Kcal pro Portion:** 3728/892