Paella mit Meeresfrüchten und Huhn

Das Rezept für Paella mit Meeresfrüchten und Huhn erinnert an den letzten Spanien Urlaub. Das spanische Reisgericht aus der Pfanne schmeckt ausgezeichnet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 55 min

Zutaten

125 g	Meeresfrüchte (TK)
0.5 Stk.	Zwiebel (mittelgroß)
2 Stk.	Knoblauchzehe
0.5 Stk.	Paprika
200 g	Hühnerbrustfilets
0.5 TL	Paprikapulver (edelsüß)
50 g	Erbsen (TK)
	Salz und Pfeffer
2 EL	Olivenöl extra vergine
50 g	Passierte Tomaten
125 g	Paellareis (oder Risotto-Reis)
400 ml	Geflügelfond
0.25 TL	Safranfäden
0.5 Zweige	Rosmarin, frisch
1 Stk.	Lorbeerblatt
	Salz und Pfeffer
1 Stk.	Zitrone

Zubereitung

1. Um eine köstliche **Paella mit Meeresfrüchten und Huhn** zuzubereiten, ist es wichtig, rechtzeitig daran zu denken, die tiefgekühlten Meeresfrüchte aus dem Gefrierschrank zu

holen und sie gemäß der Packungsanweisung auftauen zu lassen.

2. Beginne damit, den Backofen auf 220 °C Ober- und Unterhitze (200 °C Umluft) vorzuheizen. Währenddessen kannst du die Zwiebel und die Knoblauchzehen schälen und fein würfeln. Wasche die Paprikaschote, entkerne sie und schneide sie ebenfalls in kleine Würfel oder dünne Streifen.

3. Nimm nun die Hähnchenbrustfilets und tupfe sie etwas trocken. Schneide sie anschließend in 1x1 cm große Stücke. Würze sie mit Paprikapulver sowie einer Prise Salz und Pfeffer. In einer ofenfesten Pfanne mit hohem Rand erhitzt du das Olivenöl. Brate die Hähnchenbrustfilet-Würfel zusammen mit den Paprikawürfeln von allen Seiten kurz scharf an. Nehme sie aus der Pfanne und stelle sie beiseite.

4. Erhitze jetzt erneut Olivenöl in der Pfanne und dünste die Zwiebel- und Knoblauchstücke kurz an, bis sie duften. Gib die passierte Tomaten sowie den ungekochten Paella-Reis hinzu und vermische alles miteinander. Lösche mit Geflügelfond ab und füge die Safranfäden hinzu. Lasse es kurz aufkochen und stelle die ofenfeste Pfanne ohne Deckel auf der mittleren Schiene für 20 Minuten in den vorgeheizten Backofen.

5. Nach Ablauf der 20 Minuten nimmst du die Pfanne aus dem Ofen und fügst die aufgetauten Meeresfrüchte, Erbsen, Paprikawürfel, Hühnerfleisch sowie einen Rosmarinzweig und nach Belieben ein Lorbeerblatt hinzu. Rühre alles gut unter den Reis. Stelle die Pfanne für weitere 15 Minuten ohne Deckel zurück in den Backofen, um die Paella zu vollenden.

6. Serviere die Paella in der Pfanne und würze sie mit Salz und Pfeffer. Garniere sie nach Belieben mit Zitronenscheiben, um den frischen Geschmack zu betonen.

Tipp