Spanische Paella Vegan

Mit dem Rezept für eine spanische Paella Vegan lässt sich ein superleckeres Gericht ganz einfach zubereiten. Schmeckt nach Urlaub, Sonne, Strand und Meer.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,3 h

Zutaten

120 g	Reis
Stk.	Knoblauch
1 Stk.	Zwiebel
1 EL	Olivenöl
1 Stk.	Roter Paprika
1 Stk.	Grüner Paprika
1 Stk.	Tomate
250 ml	Gemüsebrühe
1 EL	Paprikapulver
1 Prise	Safran
1 Tasse	Mais
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für die **spanische Paella Vegan** als Erstes Wasser zum Kochen bringen und Reis zufügen. Den Reis für etwa zwanzig Minuten kochen lassen. In der Zwischenzeit Zwiebel und Knoblauch schälen und in feine Würfel hacken. Danach Öl in eine Pfanne geben und erhitzen. Nun Knoblauch und Zwiebeln in die Pfanne geben und für etwa fünf Minuten, bei mittlerer Hitze braten lassen. Dabei häufig umrühren. Währenddessen die Paprikas und die Tomate waschen. Die Paprikas halbieren und das Innenleben herausschneiden. Paprikas und Tomate in kleine Stücke schneiden und in die Pfanne geben.

2. Nach den zwanzig Minuten das Wasser des Reis abgießen, den Reis in die Pfanne geben und mit der Brühe aufgießen. Paprika, Paprikapulver, Tomaten und Safran in den Reis einrühren und alles nochmals für etwa zwanzig Minuten köcheln lassen. Dabei mehrmals umrühren, damit der Reis nicht ansetzt. Wenn der Reis gar ist, Mais zufügen, für etwa eine Minute weiterköcheln lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und heiß servieren.

Tipp

Die spanische Paella Vegan schmeckt zwar auch ohne Beilagen sehr gut, doch gerade in Spanien wird zu dem Gericht immer frisches Brot gereicht. Ein paar Spritzer frische Zitrone, verleihen dem Gericht eine fein-säuerliche Note. Wer möchte, kann den Mais auch durch Erbsen ersetzten und Artischocken werten das Gericht zusätzlich auf.