

Paella mit Fisch und Meeresfrüchten

Zutaten

400 g Reis
1 Liter Fischbrühe
2 Tintenfische, 400 g Venusmuscheln
250 g Miesmuscheln, 8 Garnelen
1/2 Zwiebel, 1/2 rote Paprikaschote
1 Tomate, 100 g Erbsen
1 Knoblauchzehe
Süßer Paprika, Safran, Salz
Olivenöl

Zubereitung

Nehmen Sie die Tintenfische aus, schneiden Sie sie in Stücke und legen Sie sie vorerst beiseite.

Geben Sie die Zwiebel, die Paprikaschote, die Tomate, den Knoblauch, alles sehr klein gehackt, und die Erbsen in eine Paella-Pfanne und braten Sie alles an.

Geben Sie die zwei in Stücke geschnittenen Sepien hinzu und braten Sie sie ebenfalls an. Geben Sie die Meeresfrüchte hinzu und, wenn alles gut angebraten ist, den Reis, der ebenfalls angebraten wird.

Geben Sie die Fischbrühe, das Salz, den Safran und die rote Paprikaschote hinzu.

Lassen Sie alles 15 Minuten lang kochen und servieren Sie den Reis, wenn er gar ist.

