

Hähnchen-Paella mit Paprika und Chorizo

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Hähnchenfilets in mundgerechte Stücke schneiden.



- 2 -

1 Liter Hühnerbrühe zum Kochen bringen.

- 3 -

2 EL Öl in einer Pfanne stark erhitzen. Hähnchenfleisch mit Salz und Pfeffer würzen und ein paar Minuten in der Pfanne braten. Anschließend beiseite stellen.



- 4 -

Zutaten für 4 Personen

1 rote Paprika
1 gelbe Paprika
3 Hähnchenbrustfilets
100 g Chorizo
3 Knoblauchzehen
1 Zitrone
100 g Kirschtomaten
1 l Hühnerbrühe
2 Rosmarinzweige
3 Esslöffel glatte Petersilie
400 g Basmatireis

Ein schnell gemachtes Reisgericht für die Extraportion Sommerfeeling auf dem Teller. Wir haben die klassische Hähnchen-Paella außerdem mit würziger Chorizo verfeinert – ein Quäntchen mehr an Temperament kann ja nicht schaden.

- 1 -

Paprika waschen, entkernen und in dünne Streifen schneiden. Knoblauch schälen und ebenso wie die Petersilie fein zerkleinern. Tomaten halbieren und die

Hähnchen-Paella mit Paprika und Chorizo

Die Blätter von den Rosmarinzweigen abzupfen, Chorizo in kleine Würfel schneiden und Petersilie hacken. Die Pfanne mit 2 weiteren EL Olivenöl erneut erhitzen und Paprika und Tomaten darin garen, bis sie weich sind. Knoblauch, Rosmarin und Chorizo dazugeben. Nach ca. 3 Minuten die Hälfte der Petersilie und den Reis untermengen und solange kochen, bis der Reis das Öl aufgesogen hat.

und 5 Minuten ruhen lassen. Die Zitronen in Spalten schneiden. Die Paella mit der restlichen Petersilie garnieren und mit den Zitronenspalten servieren.



- 5 -

Hühnerbrühe und Hähnchenfilets dazugeben und alles gut verrühren. Den Herd auf mittlere/schwache Hitze herunterschalten und die Paella 15-20 Minuten kochen. Dabei nicht rühren - ein leicht knuspriger Reisboden ist typisch für Paella.



- 6 -

Sobald der Reis die Brühe aufgesogen hat, die Pfanne vom Herd nehmen, mit einem Geschirrtuch abdecken