Schnelle Paella mit Chorizo

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Chorizo	367 g
Paprika, rot	2 St.
Paprika, gelb	1 St.
Zwiebeln, gelb	1 St.
Knoblauchzehen	1 St.
Öl	3 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Kurkuma	0.5 TL
Risottoreis	300 g
Geflügelbrühe	600 ml
Petersilie, frisch	10 g
Zitronen	1 St.

Zubereitung

Küchenutensilien

große Pfanne

1. Chorizo in Scheiben schneiden. Paprika waschen, halbieren, Strunk und Kerne entfernen und würfeln. Zwiebeln und Knoblauch schälen und klein hacken.

2. In einer Pfanne 2 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen und Chorizoscheiben ca. 4 Min. anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen und Pfanne nicht säubern.

3. Pfanne erneut mit 1 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und Paprika mit Zwiebeln und Knoblauch ca. 2 Min. anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Kurkuma würzen. Reis zugeben, mit Brühe auffüllen und ca. 15 Min. zugedeckt bei niedriger Stufe gar köcheln. Nach ca. 10 Min. Chorizo unterheben.

4. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und fein hacken. Zitrone waschen und vierteln. Petersilie zur Paella geben, kräftig abschmecken und jeweils mit einem Zitronenstück auf Tellern verteilt servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	851 kcal
Kohlenhydrate	82 g
Eiweiß	33 g
Ballaststoffe	7 g
Fette	44 g