





















V-Paella mit falschen Muscheln

-  1 kleine grüne Paprikaschote
-  1 rote Spitzpaprika
-  1 Stange Lauch
-  1 Zwiebel
-  3 Knoblauchzehe(n)
-  1-2 EL Olivenöl
-  200 g Risottoreis
-  1/2 Liter Gemüsebrühe
-  Salz und Pfeffer
-  1 Pck. Safranpulver, ca. 0,2 g
-  40 g Erbsen, TK
-  10 Oliven, schwarze
-  1/2 TL Paprikapulver, edelsüß
-  1 Bund Petersilie
-  1 Bio-Zitrone(n)
-  1 Schale Datteltomaten
-  150 g Kräuterseitlinge
-  1 EL Noriflocken

Paprika würfeln. Lauch in Scheiben schneiden. Zwiebel und 2 Knoblauchzehen schälen und fein hacken.

In einer großen Pfanne das Öl erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Paprika, Lauch und Reis zugeben und ca. 3 Minuten dünsten.

Etwas Brühe in eine Tasse geben. Mit der restlichen Brühe den Pfanneninhalt ablöschen, salzen und pfeffern. Den Safran in der Tasse mit der Brühe verrühren, in die Pfanne und zugedeckt 10 Minuten köcheln lassen.

Mit Erbsen und Oliven in die Pfanne geben und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver nachwürzen. Weitere 10 Minuten garen.

Die Pilze in 1,5 cm dicke Taler schneiden und im restlichen Öl 3 Minuten anbraten, mit Noriflocken, Salz und Pfeffer würzen.

Die Petersilie fein hacken. Die Tomaten waschen und halbieren. Die Zitrone heiß waschen, abtrocknen und in Schnitze schneiden. Die Paella mit der gehackten Petersilie bestreuen und mit Zitronenspalten belegen. 5 Minuten zugedeckt ziehen lassen.

Die Tomaten und Pilze darauf verteilen.