



Paella mit Hähnchen

Zutaten

1 gelbe Paprikaschote	100 g Erbsen	100 g Reis
2 Tomaten	1 Msp. Safranpulver	250 ml Geflügelbrühe
1 kleine Zwiebel	1 Msp. Paprikapulver	200 g Hähnchenbrustfilet oder Hähnchen-Unterschenkel
1 Knoblauchzehe	Salz und Pfeffer	1 Zitrone
2 TL Olivenöl		

Zubereitung

Paprikaschote entkernen, waschen und klein würfeln.

Tomaten überbrühen, häuten, entkernen und in Streifen schneiden.

Zwiebel häuten und fein würfeln. Knoblauch schälen und fein hacken.

Öl in einer Pfanne mit hohem Rand erhitzen.

Zwiebel und Knoblauch glasig werden lassen. Paprikawürfel, Tomaten und Erbsen zugeben.

Mit Safran, Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Reis untermischen.

Mit heißer Brühe aufgießen und 20 Minuten garen.

Hähnchen in einer anderen Pfanne rundum anbraten, salzen und pfeffern.

Fleisch auf Reismischung legen und mit geschlossenem Deckel garen.

Mit Zitronenschnitzen garniert servieren. Fertig!