

Einkaufsliste

Für	2	Personen
500	g	Miesmuscheln
		Olivenöl
20	g	Zwiebeln
2	Stk	Knoblauchzehe
50	g	Weisswein
1/2	Stk	Peperoni rot
1	Stange	Selleri
100	g	Pulpo gegart
125	g	Paella Reis
260	g	Geflügelfond
1	Prisen	Safran gemahlen
		Salz & Pfeffer
6	Stk	Gambero rosso
20	g	Petersilie
1		Chilli gross rot



Zubereitung

Knoblauch und Zwiebeln fein hacken
Peperoni und Sellerie in feine Würfel schneiden
Pulpo in Scheiben schneiden
Muscheln putzen, offene oder kaputte entfernen
Petersilie hacken und Chilli in feine Scheiben schneiden, zum garnieren beiseite stellen
Geflügelfond aufkochen, mit Safran, Salz und Pfeffer abschmecken
Knoblauch und Zwiebeln in Olivenöl andünsten
Die Hälfte der Muscheln zugeben und mit Weisswein ablöschen, zugedeckt einmal aufkochen
Muscheln aus dem Topf nehmen
Muscheln aus der Schale lösen und den Sud zum Fond geben
Öl in der Pfanne erhitzen
Peperoni anbraten
Pulpo und Sellerie zugeben und dünsten
Reis zugeben und mit andünsten
Mit Fond ablöschen, aufkochen
Zugedeckt 12 Min garen lassen
Nach 12 Minuten gepulte Muscheln in die Paella mischen und rohe Muscheln in die Paella stecken
Gambero rosso auf der Grillplatte glasig braten
Nach 2 Min alles fertig
Mit Petersilie und Chili ausgarnieren

Utensilien

Pfanne für Paella
Holzlöffel
Grillzange
Messer
Schneidebrett

Eine grosse Schüssel für Muscheln
Ca 10 kleine Schüsselchen für vorbereitete Zutaten
Tiefe Teller und Besteck zum Essen