

Paella de marisco



**4-6
Personen**



**Gesamtzeit
45-60 min**

Zutaten

- 2 Schalotten
- 5 Knoblauchzehen
- 300 g Reis (Paella-Reis oder Langkorn)
- 250 g Garnelen, ohne Darm
- 6 große Tiger Prawns, ohne Darm
- 300 g Miesmuscheln
- 1 TL Chiliflocken
- 3 Stiele Rosmarin
- 1 unbehandelte Bio-Zitrone
- 1,3 L Gemüse- oder Fischfond
- Salz, Pfeffer
- 1 Messerspitze Safran
- 3 EL Olivenöl

Tipps

Die perfekte Pfanne: Eine flache, breite Paella-Pfanne nutzen.

Echten Safran nutzen: Fäden vorab in warmem Fond ziehen lassen.

Frische Säure: Immer mit Zitronenspalten servieren.

Zubereitung

01 Knoblauch und Schalotten schälen und in feine Würfel hacken. Die Garnelen und die King Prawns gut waschen. Falls Du die Zutaten in der Tiefkühl-Variante gewählt hast, lass sie entsprechend auftauen. Dann gut abspülen und trocken tupfen.

02 Gib das Olivenöl in Deine Pfanne und erhitze es. Gare die Garnelen darin für gute 3 Minuten und füge dann die Schalotten hinzu, dünste sie für 2 Minuten mit und gib dann den Knoblauch hinzu. Den Knoblauch für gut eine Minute mit anschwitzen, ohne ihn zu braun werden zu lassen.

03 Gib den Reis hinzu und dünste ihn für gut eine Minute mit an. Lösche alles mit dem Fond oder mit Wasser ab und füge die Chiliflocken, den Safran und den Rosmarin hinzu. Alles gut mit Salz und Pfeffer würzen und nochmal kräftig durchrühren. Die Paella sollte nun für weitere 10 Minuten köcheln.

04 Füge nach den 10 Minuten die Garnelen und die Prawns dazu und rühre alles noch einmal gut durch, dann decke die Pfanne wieder ab und lass die Paella für weitere 15 Minuten köcheln. Die Zitrone abwaschen und in Spalten schneiden, die fertige Paella damit garnieren.

