

Paella

1 Zwiebel, Olivenöl, 200g Langkorn-Reis, 500g Hähnchenbrustfilet, 200 ml Weißwein, 650 ml klare Brühe (heiß), 225 g Garnelen geschält (TK), 1 Dose Erbsen, 1 Dose Thunfisch, 1 Dose geschälte Tomaten (klein), Pfeffer

Öl in Pfanne erhitzen, Zwiebel und Hähnchen anbraten
Reis dazu und glasig braten. 100 ml Weißwein dazu, köcheln lassen, bis Flüssigkeit von Reis aufgesogen wurde.

150 ml Brühe angießen, köcheln lassen bis Flüssigkeit fast vollständig verdampft ist

2x jeweils 150 ml Brühe aufgießen und köcheln lassen.

restl. Wein, Brühe, Garnelen, Thunfisch und Gemüse zum Reis geben.

Zugedeckt garen, bis Flüssigkeit fast weg ist.

Mit Pfeffer würzen, mit Petersilie garnieren...