



MEIN GENUSS




Gemüse Paella mit Risottoreis




It's a match!

It's a match! Unser Paella Gewürz verfeinert nicht nur das spanische Traditionsgericht sondern auch andere Speisen!

 Vorbereitung
15 min

 Niveau
Mittel

 Zubereitung
20 min

Zubereitung

- 1 Tomaten, Paprika, Zucchini und Auberginen waschen und in kleine Würfel schneiden.
- 2 Anschließend die Gemüsebrühe kochen. Das **Öl** in einer Paellapfanne erhitzen und den Risottoreis kurz darin anschwitzen. Das klein gewürfelte Gemüse dazugeben und bei kleiner Hitze langsam garen.
- 3 Den Gemüse-Reis nun mit dem **Arrabiata Gewürz, Paella Gewürz** und **Paprika smoked** würzen und das Ganze mit der Gemüsebrühe aufgießen. So lange schmoren, bis der Reis die gewünschte Konsistenz hat.
- 4 Zwischendurch eventuell nochmals mit Brühe aufgießen, damit der Reis nicht anbrennt. Die Gemüse Paella ist fertig, wenn die Brühe verdampft und im Reis eingezogen ist.

Zutaten

500 g Risottoreis
4 Tomaten
Je 1 rote und gelbe Paprika
1 Zucchini
0.5 Aubergine
100 ml Olivenöl
250 ml Gemüsebrühe
1 TL Arrabiata Gewürz
1 TL Gewürz Paprika smoked
1 TL Paella Gewürz

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 03.10.2025.