

# PAELLA MIT MEERESFRÜCHTEN UND HUHN

## Zutaten:

250 g Paellareis oder Langkorn/Jasmin-Reis  
500 ml Gemüsefond oder Fischfond  
Olivenöl oder Rapsöl  
Saft von einer Zitrone  
8 Zitronenspalten  
100 g Calamari  
100 g Mini-Octopus  
100 g Hühnerbrust oder Kaninchenfilet in Streifen geschnitten  
8 Stück Garnelen  
8 Stück Green-Shell-Muscheln  
8 Stück Scampi  
8 Stück rote Paprika  
3 Knoblauchzehen in Spalten geschnitten  
100 g Tomatenwürfel  
1 Prise Safran  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
1 Chili fein gehackt  
80 g Zwiebeln fein geschnitten

## Zubereitung:

Gusseisen oder kleine Paella-Pfanne am Grill warm machen mit Rapsöl oder Sonnenblumenöl die Pfanne leicht ausschmieren, die Garnelen und Paprikastreifen kurz anbraten, herausnehmen und an die Seite stellen.

Mini-Octopus, Calamaristücke, Scampi und Hendl kurz anrösten, Zwiebel Knoblauch, Chili dazu geben kurz mitrösten, Paella-Reis dazu geben kurz mit-anschwitzen, dann mit Fischfond, oder Gemüsefond, mit Zitronensaft ablöschen, mit Salz, Pfeffer, Safran würzen, Deckel schließen einmal aufkochen lassen.

Anschließend die angebratenen Garnelen, Paprikastreifen, Green-Shell oder Miesmuscheln darauf verteilen, leicht in den Reis eindrücken und zugedeckt bei mittlerer Hitze fertig garen. Paella von Anfang bis zum Ende ca. 20 Minuten, Temperatur ca. 180-200°