

# PAELLA MIT BIO-SALAMI VON REITER



www.immpuls.at

**REITER**

GLÜCK ISST, WO IMMER DU BIST. 

## ZUTATEN

150 g BIO Salami  
2 Zwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
300 g Hähnchenbrustfilet  
300 g Miesmuscheln  
2 Stück Paprika (rot und grün)  
5 EL Olivenöl  
700 ml Geflügelfond  
125 ml trockenen Weißwein  
200 g Langkornreis  
200 g Erbsen  
150 g Brokkoli  
2 Tomaten  
50 g Oliven  
Salz  
Pfeffer  
Safran  
Petersilie

## ZUBEREITUNG

- 1.** Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und in feine Würfel schneiden. BIO-Salami in dünne Scheiben schneiden. Das Hähnchenbrustfilet waschen, trockentupfen und in Würfel schneiden.
- 2.** Die Muscheln unter fließend kaltem Wasser gründlich abbürsten und die Bärte vorsichtig abziehen.
- 3.** Die Paprika und die Tomaten längs halbieren, entkernen, und in Streifen schneiden. Brokkoli waschen. Den Kopf in kleine Röschen zerteilen.
- 4.** Den Ofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.
- 5.** Das Olivenöl in einer großen ofenfesten Pfanne erhitzen, die Zwiebeln, den Knoblauch und die Wurst kurz darin anbraten. Das Hühnerfleisch und die Paprikastreifen dazugeben und ebenfalls kurz mitbraten. Mit dem Fond und dem Weißwein ablöschen.
- 6.** Den Reis untermischen, alles mit Salz, Pfeffer und 4-5 Safranfäden würzen und offen ca. 10 Minuten köcheln lassen.
- 7.** Den Brokkoli, die Oliven mit den Erbsen untermischen.
- 8.** Die Paella im Ofen auf der mittleren Schiene ca. 20 Minuten garen. Sollte sie zu trocken werden noch etwas Geflügelfond nachgießen.
- 9.** Die Paella aus dem Ofen nehmen, mit Salz und Pfeffer nachwürzen und in der Pfanne oder auf Tellern mit Petersilie servieren.