



Paella

Zutaten

- 275 g Meeresfrüchte
- 150 g rote Paprikaschoten
- 200 g Langkornreis
- 400 ml Wasser
- 1 EL MAGGI Gemüse Brühe
- 1 g Safran
- 600 g Hähnchen
- 2 EL Olivenöl
- 100 g schwarze Oliven
- 100 g Erbsen, tiefgefroren
- etwas Maggi Würzmischung 3, für pikantes Geflügel

Zubereitung

1. Meeresfrüchte auftauen lassen. Paprikaschote waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in Streifen schneiden.
2. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
3. In einem Topf Langkornreis mit Wasser, MAGGI Gemüse Brühe und Safran zum Kochen bringen und in ca. 15 Min. ausquellen lassen. Den Reis in eine flache, feuerfeste Form geben.
4. Hähnchen in 2 Stücke pro Portion zerlegen, waschen, trocken tupfen und mit MAGGI Würzmischung 3 würzen. In einem Topf Olivenöl heiß werden lassen, die Hähnchenstücke von allen Seiten kräftig anbraten. Dann herausnehmen. Im verbliebenen Bratensatz Meeresfrüchte und Paprika kurz anbraten. Mit MAGGI Würzmischung 3 würzen.
5. Meeresfrüchtemischung, Hähnchenstücke, Oliven und Erbsen auf den Reis geben und alles im Backofen ca. 15 Min. garen.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	46 g
Energie	683 kcal
Fett	36 g
Protein	42 g

🕒 45 Minuten

⊕ 4 Portionen