

# Paella aus der Gusspfanne

(4 Portionen)

Passt perfekt für die 30 cm Gusspfanne von Pampered Chef®



## Zutaten

200 g Reis  
500 g Gemüfefond  
100 g Wasser  
1 TL Salz

1 EL Butterschmalz  
1-2 Chorizo (100 g)  
2 Pck. Meeresfrüchte TK,  
aufgetaut (500 g)  
2 Zehen Knoblauch  
200 g Erbsen  
1 Paprika  
4 Champignons

Salz  
Paprika edelsüß  
Safranfäden  
Chayenne-Pfeffer

## Benötigte Küchenhelfer:

- 30 cm Gusspfanne
- Kleiner Servierheber

## Zubereitung

Den Reis mit dem Gemüfefond und Wasser entsprechend der Angaben kochen.

Die Gusspfanne auf dem Grill oder Gasherd vorheizen.

Butterschmalz rein geben und die in Scheiben geschnittenen Chorizo Würstchen kurz scharf anbraten. Dann die Meeresfrüchte (aufgetaut und Auftauwasser abgeschüttet) dazu geben und gut anbraten. Knoblauch gepresst dazu geben.

Erbsen hinzugeben und kurz unter Rühren mit anbraten, dann die Paprika und die Champignons dazu geben.

Anschließend den vorgekochten Reis in die Gusspfanne geben, alles mit Salz, Paprika, Safranfäden, Chayenne-Pfeffer und Pfeffer nach Geschmack würzen und noch etwas anbraten und servieren.

Guten Appetit!



**pampered** | chef

SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN

**JULIA HUBERT**

Am Holler 30  
67697 Otterberg

0176 - 621 66 752

julia\_hubert@icloud.com

wildcooking\_hubi\_style

Wildcooking\_Hubi\_Style

