

Paella (4 Personen)

Zutaten

- 1 ganzes Hähnchen
- 250g grüne Bohnen
- 1 rote Paprikaschote
- 1 gelbe Paprikaschote
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zitrone
- Olivenöl
- Reis
- 1 Liter Hühnerbrühe
- Salz, Pfeffer, Paprika
- 1 große Dose gehackte Tomaten

Zubereitung

- Hähnchen in ca. 5 cm kleine Stücke zerteilen und in eine Schüssel geben
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen und gut durchmischen
- Zwiebel, Paprika und Knoblauch in sehr kleine Würfel zerteilen und vermischen
- Öl in eine Pfanne geben, bis der Boden bedeckt ist
- Das Gemüse hinzugeben und langsam dünsten, bis es weichgekocht ist
- Gemüse an den äußeren Rand der Pfanne schieben und in der Mitte Hähnchen anbraten
- Dosentomaten dazugeben und alles verrühren
- Mit der Hühnerbrühe die Pfanne bis zum Rand auffüllen und etwas einkochen lassen
- Bohnen dazugeben
- Reis handweise in der Pfanne verteilen, so dass er mit Brühe leicht bedeckt ist
- Kochen lassen bis der Reis fast die Flüssigkeit aufgesaugt hat, dann Zitrone darüber auspressen und Paella servieren