

Paella Arroz

für 6 Personen



500 ml	Gemüsebrühe
	einige Safranfäden
4 EL	Olivenöl
1	Zwiebel, halbiert und in Scheiben geschnitten
2 Zehen	Knoblauch, fein gewürfelt
3 TL	Kurkuma
½ TL	Paprikapulver, edelsüß
½ TL	Zimt
400 g	Reis (Langkornreis)
200 g	Bohnen, dicke, TK oder aus dem Glas
175 g	Bohnen, grün, TK
1 kl. Dose	Mais
150 g	Erbsen, TK
150 g	Champignonsscheiben
1 Prise	Chilipulver
1 TL	Salz
100 g	Oliven, schwarz oder grün

Brühe in einem Topf mit den Safranfäden aufkochen.

Den Topf von der Platte nehmen.

Inzwischen das Öl in einer großen gusseisernen Pfanne erhitzen und Zwiebel, Knoblauch, Kurkuma, Paprika, Zimt und Reis zugeben.

Unter Rühren bei mittlerer Hitze anbraten, bis der Reis von der Würzmischung überzogen ist.

Mit der heißen Brühe übergießen und dicke Bohnen, grüne Bohnen, Chili, Mais, Champignonsscheiben und Salz zufügen.

Dann bei schwacher Hitze 20 Minuten köcheln lassen, bis der Reis gar ist.

Immer mal wieder durchrühren.

Oliven und Erbsen untermischen, kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Servieren, sobald die Erbsen gar sind.