

DINNERLY



Hähnchen-Paella mit Safran und Chorizo mit grünen Bohnen und Paprika



ca. 40min



2 personen

Diese bunte und würzige Paella macht uns direkt Lust auf laue Sommerabende! Mit einer Kombination aus saftigem Hähnchen, herzhafter Chorizo und knackigem Gemüse ist der Gaumenschmaus garantiert. Durch die Verwendung von Safran bekommt der Reis seine für dieses Gericht typisch gelbe Farbe und wird damit auch optisch zum absoluten Hingucker!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 doosje saffraandraden
- 1 paprika
- 3 kippendijfilets
- 1 zakje Griekse kruidenmix
- 100g chorizoblokjes⁷
- 200g risottorijst
- 250g sperziebonen

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- teen knoflook
- ½tl peper en zout
- 30ml olijfolie

KOOKGEREI

- waterkoker
- grote koekenpan met deksel
- maatbeker

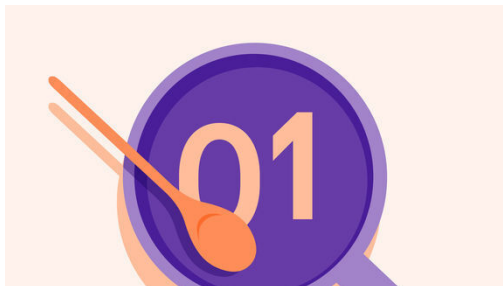
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

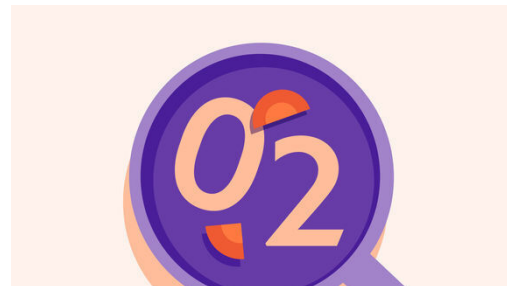
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 1032kcal, vet 51.6g, koolhydraten 94.0g, eiwit 49.6g



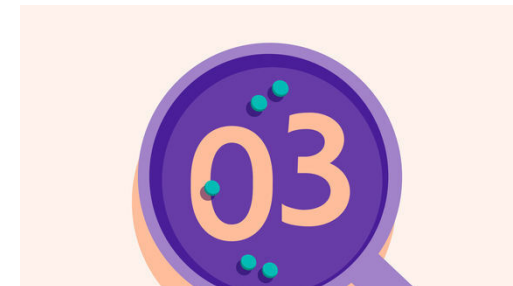
1. Zutaten voorbereiden

Im Wasserkocher 380ml Wasser (oder die benötigte Mindestmenge) aufkochen und den **Safran** damit übergießen. 1 Knoblauchzehe schälen und sehr fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken. Die **Paprika** vierteln, entkernen und längs in 0,5–1cm breite Streifen schneiden.



2. Fleisch braten

Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen und in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze von jeder Seite 1–2Min. anbraten, bis es anfängt zu bräunen. Mit der **Gewürzmischung** bestreuen, die **Chorizo** hinzufügen und ca. 1Min. weiterbraten, bis das **Chorizofett** austritt. Alles aus der Pfanne nehmen; die Pfanne samt **Fett** wird weiterverwendet.



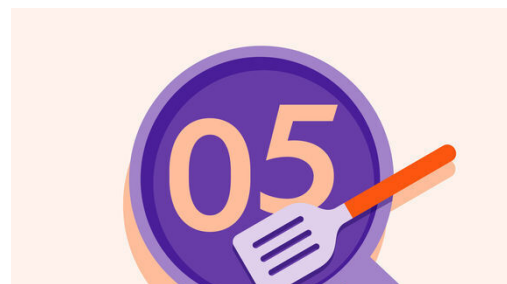
3. Gemüse braten

In derselben Pfanne die **Paprika** bei mittlerer Hitze in 4–5Min. weich, aber nicht braun braten. Den Knoblauch zufügen und in weiteren ca. 30Sek. duftend anbraten. Den **Reis** dazugeben und 1–2Min. anrösten, mit ½TL Salz und reichlich Pfeffer würzen.



4. Paella köcheln

Auf niedrige Hitze reduzieren, den **Safran** samt 380ml Sud angießen, sodass der **Reis** knapp bedeckt ist, dann das **Fleisch** und die **Chorizo** samt Bratensäften in die Pfanne geben. Die **Paella** abgedeckt ca. 10Min. köcheln lassen, dabei nicht umrühren.



5. Fertigstellen & servieren

Nach ca. 10Min. Kochzeit die **grünen Bohnen** hinzugeben, den Deckel wieder auflegen und die **Paella** weitere 12–14Min ohne Rühren weiterköcheln lassen, bis der **Reis** bissfest ist und die **grünen Bohnen** gar sind (siehe Schritt 6). Die **Paella** in tiefen Tellern servieren.



6. Knusper-Reis? Ja bitte!

Socarrat ist die lecker knusprige Schicht am Pfannenboden der Paella. Solltest du eine beschichtete Pfanne verwenden, kannst du versuchen diesen Effekt zu erzielen, indem du am Ende der Kochzeit den Deckel abnimmst und auf starke Hitze erhöhst. Benutze einen Pfannenwender, um vorsichtig zu prüfen, ob der Reis bereits knusprig ist.