

# PAELLA VALENCIANA

Für 1 Person

Vorbereitungszeit

20 Minuten

Kochzeit

40 Minuten aktiv, 20 Minuten passiv

Menukosten ca.

Chf. 2.80

Nährwert pro Rezept

260 Kcal, 8 g Fett, 0 g KH

## Zutaten

70 g Pouletflügeli halbiert

20 g Kaninchen Würfel

10 g Schweinefleischwürfel

10 g Tintenfischringe

2 g Olivenöl

1

Alles Anbraten

10 g Artischockenherzen

10 g Stangenbohnen 1cm

10 g Peperoni rot gewürfelt

2

Zugeben, mitbraten

70 g Paellareis

250 g Wasser

3

Zugeben, die Paella , 10-15 min. köcheln lassen

5 g Miesmuscheln

20 g Riesencrevetten

10 g Tomaten würfeln

10 g Erbsen, TK

12 g RedLine España

4

Zugeben, 10 Min. fertig garen.