

Einfache Ofen-Paella mit Chorizo

Nicht zu vergleichen mit dem Original aber lecker



Zutaten:

Für 4 Personen

- 275 g küchenfertige TK-Garnelen (ohne Kopf und Schale)
- 3 Tomaten
- 1 große rote Paprikaschote
- 350 g Chorizo
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- etwas Olivenöl
- 250 g Paella- oder Risottoreis
- 350 g TK-Erbesen
- Salz
- 500 ml Kalbsfond
- 300-400 ml heißes Wasser
- geräucherter Paprika (Pulver, scharf)

Zubereitung:

ca. 60 Minuten

Ofen rechtzeitig auf 180°C Umluft oder 200°C Ober-Unterhitze vorheizen

1. Garnelen auftauen lassen.
2. Tomaten waschen, entkernen und würfeln.
3. Paprika waschen, putzen und in Streifen schneiden.
4. Chorizo enthäuten und in Scheiben schneiden.
5. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein würfeln.
6. Öl in einer großen ofenfesten Pfanne erhitzen. Chorizo darin kurz braten.
7. Anschließend die Paprika, Zwiebel und den Knoblauch zufügen. Unter Rühren für 2-3 Minuten mitbraten.
8. Reis, Tomaten und gefrorene Erbsen zugeben.
9. Mit 500 ml heißem Kalbsfond und etwa der Hälfte des Wassers ablöschen und aufkochen.
10. Mit Salz und geräuchertem Paprikapulver würzen.
11. Im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene 20–25 Minuten backen, bis der Reis gar ist und er die Flüssigkeit aufgenommen hat.
12. Nicht mehr rühren
13. Garnelen waschen und trocken tupfen und etwa 10 Minuten vor Ende der Garzeit vorsichtig mit der Paella vermischen.
14. Ggf. noch etwas heißes Wasser nachgießen.
15. Auf Tellern anrichten.

Guten Appetit!