

Vegetarische Paella

4 Portionen

ZUTATEN:

100 g Oliven
200 g Kirschtomaten
2 Knoblauchzehen
1 rote Zwiebel
2 rote Paprika
1 Zucchini
1 Aubergine
250 g Bomba-Reis
½ TL Safranfäden
100 ml Weißwein
900 ml Gemüsebrühe
100 g gefrorene Erbsen
1 Zitrone
Salz
Peffer
Olivenöl (zum Braten)
Petersilie (zur Garnierung)



Vegetarische Paella

Zubereitung

1. Die Oliven abtropfen lassen. Die Kirschtomaten halbieren und den Knoblauch fein hacken. Die rote Zwiebel, die Paprika, die Zucchini und die Aubergine in walnussgroße Stücke schneiden.
2. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel, Paprika, Zucchini und Aubergine bei **140°C** etwa 7 Minuten lang mit Hilfe des **Bratsensors** anbraten. Den Knoblauch hinzufügen und weitere 3 Minuten braten. Reis und Safranfäden in die Pfanne geben, gründlich umrühren und etwa 4 Minuten weiterbraten.
3. Mit Weißwein ablöschen. Gemüsebrühe hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alles bei **200°C** mit Hilfe des **Bratsensors** zum Kochen bringen, dann auf **120°C** reduzieren und 15 - 20 Minuten köcheln lassen, bis die Flüssigkeit eingekocht ist.
4. Die Tomaten, Oliven und Erbsen vorsichtig unterheben, ohne den Bodensatz in der Pfanne aufzuwirbeln. Etwa 5 - 6 Minuten weiterbraten. Eine Zitrone abreiben. Mit Zitronenschale und etwas Petersilie garnieren. Guten Appetit!