



Thermomix Adventskalender 2015

3. Türchen



Paella mit Hähnchen, Fisch und Meeresfrüchten (6 Port.)

Zutaten:

300 g	Hähnchenbrust, in mundgerechten Stücken
200 g	Fischfilet, z.B. Rotbarsch, in mundgerechten Stücken
250 g	Garnelen, TK oder frisch
	Zitronensaft
	Salz, Pfeffer
250 g	Zwiebeln, halbiert
2	Knoblauchzehen
10 g	Olivenöl
650 g	Wasser
1 Löffel	Gemüsepaste selbstgemacht (zur Not Würfel)
1 – 2 Pr.	Safran, gemahlen (od. ein paar Federn)
1 TL.	Kurkuma
300 g	Reis
200 g	Möhren, in Scheiben
200 g	Paprika rot, in mundgerechte Stücke
200 g	Erbsen TK
200 g	Tomaten, geviertelt
2	Knoblauchzehen in Scheiben



Zubereitung:

1. Hähnchen- und Fischstücke sowie Garnelen jeweils mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen
2. Zwiebeln und Knoblauch in den Mixtopf geben und **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern
3. Olivenöl zugeben und **5 Min./Varoma/Stufe 1** dünsten.
4. Wasser, Brühwürfel, Safran und Kurkuma zugeben, Gareinsatz einhängen, Reis einwiegen und Möhren darauf geben.
5. Paprika, Erbsen, Tomaten, Knoblauchscheiben und Hähnchen in den Varoma geben, Fisch und Garnelen im Varoma-Einlegeboden verteilen, Varoma aufsetzen und **30 Min./Varoma/Stufe 2** garen.
6. Flüssigkeit aus dem Mixtopf in eine große Schale geben, mit dem Inhalt aus dem Gareinsatz und Varoma vermischen und nach Geschmack mit Zitronenspalten und Kräutern garnieren.

Bemerkung:

Kurkuma, auch Gelbwurz genannt, wirkt stark färbend und kann am Gareinsatz Spuren hinterlassen. Wird der Gareinsatz hinterher dem Tageslicht ausgesetzt, verblassen die Verfärbungen wieder.

Überreicht von Ihrer Thermomix-Repräsentantin **Kerstin Strutz-Reif**

Mobil 0171-1965081

DT 776955

Mail: kerstin.strutz@gmx.net