

# Gemüse Paella



Es muss nicht immer Fisch und Fleisch in der Paella sein. Diese Gemüse Paella besticht durch die Nudeln und das Gemüse.

## Zutaten für 4 Personen:

- 250 g Fadennudeln mit Ei
- 1 rote Paprika
- 1 Zwiebel
- 200 g braune Champignons
- 200 TK-Erbesen
- 20 Safran Fäden
- 750 ml Gemüsebrühe
- 4 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- 1 TL Sambal Oelek

## Zubereitung:

1. Paprika waschen, vierteln, entkernen und in schmale Streifen schneiden.
2. Champignons putzen und in Scheiben schneiden.
3. Zwiebel schälen und in dünne Ringe schneiden.
4. Erbsen in eine Schüssel geben und mit kochendem Wasser übergießen. Einige Minuten stehen lassen. Das Wasser abgießen (kann auch für die Gemüsebrühe später verwendet werden).
5. Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und Paprika und Champignons etwas anbraten. Dabei immer gut wenden. Beiseite stellen.

6. Gemüsebrühe erhitzen und die Safranfäden hineingeben.
7. In der heißen Pfanne nun die Nudel geben und leicht anrösten lassen. das macht später den Geschmack mit aus.
8. Gemüse zugeben und mit etwas Brühe aufgießen. Immer wieder gut rühren und nach und nach die Brühe zufügen.
9. Solange braten und Brühe zugeben, bis die Nudeln weich sind. Kurz vorher noch die Erbsen zugeben.
10. Mit Salz, etwas Pfeffer und Sambal Oelek abschmecken.

f

**Guten Appetit!**