# AG221-24_Sa1_Ab_Paella von Amine Arezki

Mengen für 10 Personen

| | |
|---|---|
| 1.2 dl Olivenöl | |
| 3.0 Stück Zwiebeln | |
| 8.0 Stück Knoblauchzehen | |
| 3.0 g Lauch | Stück, ned gramm |
| 3.0 Stück Pepperoni | rot |
| 3.0 g Paprika | Stück, Grün |
| 550 g Risottoreis | Paella-Reis |
| 3 dl Weisswein | |
| 9 dl Bouillon (flüssig) | |
| 5.0 Stück Tomaten | gehackt |
| 150 g Bohnen | Garrofon/ Limabohnen/ Saubohnen |
| 750 g Bohnen | Stangenbohnen sieche |
| 500 g Tofu | gewürfelt |
| 375 g Erbsen | |
| 405 g Artischocken | Eingelegte Herzen (Abtropfgewicht: 405g) |
| 30 g Oliven | Stück |
| 13 g Paprika | |
| 3.75 TL Kurkuma | |
| 0.25 g Safran | (2.5 Päckchen) |
| 7.5 cl Sojasauce | |
| 2.0 Bund Petersilie, frische | |
| 2.5 Stück Zitronen | In Scheiben geschnittten |
| 20 g Sesamsamen | (optional, Topping) |

Vortag: Garrofon-Bohnen einlegen.
Zuerst 1-2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln mit dem Knoblauch 1-2 Minuten anrösten. Bohnen (Garrofon und Stangen) dazugeben und andünsten.
Nun den Lauch, die Paprikaschoten und den Reis dazugeben und 2-3 Minuten mitdünsten.
Dann Safran, 1 TL Kurkuma und Paprikapulver dazugeben und einige Sekunden anschwitzen.
Anschließend mit dem Weißwein ablöschen und 1 Minute einkochen lassen.
Jetzt die Gemüsebrühe und die Tomaten dazugeben, die Pfanne mit einem Deckel abdecken und alles ca. 20 Minuten köcheln lassen, bis der Reis die ganze Flüssigkeit absorbiert hat, dabei zwischendurch auch mal umrühren.
Währenddessen den Tofu trocken pressen, in kleine Würfel schneiden und im restlichen Öl von allen Seiten ca. 3 Minuten anbraten.
Anschließend mit dem restlichen ½ TL Kurkuma würzen und mit der Tamari-Sauce ablöschen.
Die Pfanne einige Male schwenken, bis der Tofu goldbraun und knusprig ist.

Anschließend den Tofu, die Erbsen, Artischockenherzen und Oliven unter die Paella mischen.
Mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen und mit Zitronen und frischer Petersilie garnieren.
Die Paella abdecken und weitere 5 Minuten ziehen lassen, damit sich die Aromen entfalten können.
Dann nach Belieben mit Sesam bestreuen und servieren.
Guten Appetit!