

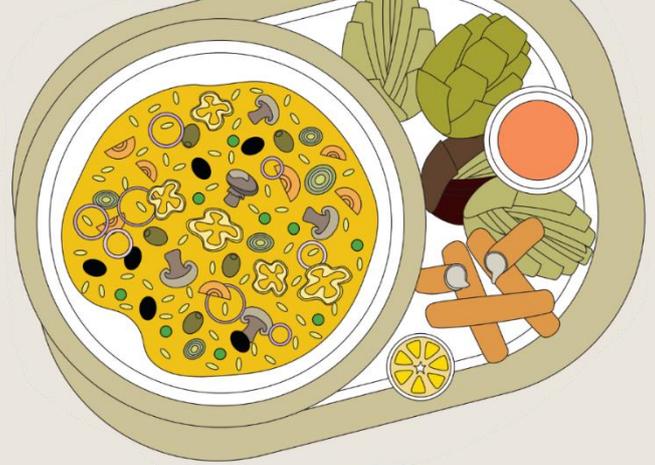
Gemüse-Paella mit Mozzarella Sticks

Rezept für 4 Personen

Ungefähre Zubereitungszeit: 30-40 Minuten



VEGETARISCH



Menge	Zutaten	Zubereitung
Gemüse-Paella		
1 EL	Gemüsebrühe	Zwiebeln, Knoblauch fein hacken. Karotten rüsten, der Länge nach halbieren und in Scheiben schneiden. Lauch und Gemüsepaprika der Länge nach halbieren, waschen und schneiden. Champignons bürsten und in Scheiben schneiden. Zwiebeln im Rapsöl andünsten, Reis begeben und kurz mitdünsten. Geschnittenes Gemüse und Erbsen ebenfalls begeben und mitdünsten. Mit in Wasser gelöster Gemüsebrühe ablöschen. Safran und Salz begeben und auf kleiner Stufe köcheln lassen, bis fast alle Flüssigkeit aufgenommen wurde.
3 Prisen	Salz	
0.8 g	Safran getrocknet	
1 EL	Rapsöl	
1 ST	Zwiebeln (klein)	
1 Zehe	Knoblauch	
5 dl	Wasser	
0.5 St	Gemüsepaprika	
60 g	Artischockenboden	
190 g	Reis	
1 St	Karotte	
80 g	Erbsen grün	
80 g	Lauch	
80 g	Champignon	
Tomatensauce		
1.5 dl	Trinkwasser	Tomaten in kleine Würfel schneiden. Knoblauch fein hacken und in Butter andünsten. Tomatenpüree begeben und mitdünsten. Mit in Wasser gelöster Gemüsebrühe ablöschen und Tomaten begeben. Mit Salz, Pfeffer und beliebigen Gewürzen abschmecken.
2 g	Salz	
3 EL	Tomatenpüree	
0.5 St	Knoblauchzehe	
1 EL	Gemüsebrühe	
2 Prisen	Pfeffer	
1 St	Tomate	
1 EL	Butter	
Mozzarella Sticks		
320 g	Mozzarella Sticks, paniert	Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C ca. 10 Minuten backen.

Fun fact:

Mozzarella aus Kuhmilch ist milder im Geschmack als Mozzarella aus Büffelmilch.