



**ToroToro**

**Spanisches Restaurant**  
G.A. Reitsamer

## Paella valenciana

Für 6 Personen

### Zutaten

6 Geflügelbrüste  
3 Tomaten  
1 Paprika grün  
1 Paprika rot  
3 Knoblauchzehen  
8 kleine Tintenfische  
400 g Reis, ca. 1 l Gemüsebrühe  
Safran (ca. 8 Fäden)  
Salz  
250 g Miesmuscheln  
250 g Garnelen ( nach Belieben natürlich mehr )  
2 unbehandelte Zitronen



### Zubereitung

Die Geflügelbrüste kleinschneiden. Das Öl in einer Paella Pfanne erhitzen und das Fleisch darin anbraten.

Die Tomaten, Paprika, Zwiebel und Knoblauchzehen in kleine Stücke schneiden und zu dem Fleisch geben. Alles zusammen etwa 10 Min. braten.

Die Tintenfische schneiden und zu Fleisch und Gemüse geben. Den Reis ebenfalls dazugeben und so viel Gemüsebrühe angießen, dass er leicht bedeckt ist( nach Bedarf nachgießen) Die Paella mit dem Safran und Salz würzen und alles ca. 20 Min. kochen.

### **Muschel und Garnelen separat zubereiten.**

**Die Muscheln** putzen und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen bis sie geöffnet haben – geschlossene Muscheln entfernen.

**Die Garnelen** halbieren leicht salzen, in einer Pfanne mit Olivenöl, Knoblauch anbraten.

### **Das Gericht fertig stellen:**

Muschel und Garnelen auf den Reis setzen und mit Zitronenvierteln garnieren nach Belieben mit Petersilie bestreuen.



*ToroToro*

**Spanisches Restaurant**  
G.A. Reitsamer

Weinempfehlung:

**D.O. RUEDA**

2011 **JOSÉ PARIENTE, Varietal Verdejo**  
**Bodegas José Pariente**

Im Bukett fruchtig frische Zitronenfrüchte wie Limetten, Grapefruit, aber auch Stachelbeeren. Erstaunt hat die großartige Konzentration und elegante Kraft am Gaumen, sowie das umwerfende Fruchtorchester aus exotischen Früchten.  
Für uns einer der besten Blancos Spaniens!

!buen Provecho!

**Gisela Reitsamer**