

Pasta-Paella mit Poulet

Für 4 Personen

- 1 EL Olivenöl
- 1 Stk. Zwiebel
- 2 Stk. Knoblauchzehen
- 1 Stk. Peperoni, in Streifen
- 200 g Zucchini, in Streifen
- 2 Stk. Cypolotte, in Streifen
- 150 g Tomatenwürfel
- 2 KL Tomatenpüree
- 8 dl Gemüsebouillon
- 4 Stk. Basilikumzweige
- 2 Stk. Safranpulver (Briefchen)
Salz & Pfeffer
- 400 g Spaghetti, gebrochen
- 8 Stk. Pouletoberschenkel
Fleischwürze



Zubereitung:

Die Zwiebeln und den Knoblauch im Olivenöl andünsten.

Die Peperoni, Zucchini und die Frühlingszwiebeln zugeben.

Die Tomatenwürfel und das Tomatenpüree zugeben und mitdünsten.

Den Basilikum in Streifen scheiden und in die Pfanne geben. Das Gemüse gut mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Gemüsebouillon zum Gemüse giessen und den Safran in die Flüssigkeit geben. Die Flüssigkeit sollte kräftig abgeschmeckt sein.

Die gebrochenen Spaghetti in die Pfanne geben, gut mit dem Gemüse vermischen und die gewürzten Pouletoberschenkel in die Pfanne betten.

Die Paella gedeckt oder im Ofen fertigbaren bis die Flüssigkeit von der Pasta aufgesogen wurde und das Pouletfleisch gar ist.

Viel Spass...