

Bunte Gemüse-Paella



Das Gemüse waschen und die Champignons etwas abbürsten. Jetzt das Gemüse und die Champignons klein schneiden.

Das Öl erhitzen und das Gemüse (außer die Erbsen) anbraten. Rühren, damit das Gemüse rund herum angebraten wird. Das gebratene Gemüse zur Seite stellen.

Den Reis in Öl glasig braten und die Gemüsebrühe dazu geben. Wenn der Reis die Brühe aufgesogen hat, wird der Reis in eine Pfanne gegeben.

Das Gemüse und die Erbsen zum Reis geben und ca. 20 Minuten garen. Evtl. noch etwas Flüssigkeit dazu geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Jetzt muss nur noch gegessen werden.



Zeit:

ca. 60 min.



Zutaten:

250 g Reis
1 gelbe Paprika
1 grüne Paprika
2 Tomaten
1 Aubergine
3 große Karotten
200 g Erbsen
300 g Champignons
1/4l Gemüsebrühe
Olivenöl
Salz und Pfeffer

Du brauchst außerdem:

1 Pfanne
1 Topf