



Zutaten

- Olivenöl zum Braten
- 4 Poulet-/Hähnchenschenkel
- 8 Riesenkrevetten/-garnelen, ungeschält
- 1 grosse Zwiebel, gehackt
- 2 Knoblauchzehen
- 1 gelber Peperoni/Paprikaschote
- 1 roter Peperoni/Paprikaschote
- 2 Fleischtomaten
- 100 g grüne Bohnen
- 500 g Miesmuscheln
- 300 g Langkornreis
- 4 Msp Safranpulver
- 1 Lorbeerblatt
- 9 dl Geflügelbrühe
- Salz

Zubereitung

1. Peperoni halbieren, Stielansatz und Kerne entfernen, Peperonihälften in Streifen schneiden. Stielansatz der Tomaten kreisförmig ausschneiden, vierteln. Stielansatz und zähen Faden bei den grünen Bohnen entfernen, eventuell quer halbieren.
 2. Pouletschenkel in der Paellapfanne oder im Wok im Olivenöl bei mittlerer Hitze etwa 10 Minuten rundum anbraten, herausnehmen.
 3. Riesenkrevetten in der Pouletpfanne kurz anbraten, herausnehmen.
 4. Zwiebeln und durchgepresste Knoblauchzehen in der Pouletpfanne andünsten, Peperoni, Tomaten, grüne Bohnen und Muscheln zufügen und ebenfalls andünsten, Reis zufügen, kurz mitdünsten, Safran und Lorbeerblatt zufügen, mit der Geflügelbrühe ablöschen, Pouletschenkel und Riesenkrevetten zufügen, erhitzen, zugedeckt bei schwacher Hitze 20 Minuten köcheln.
-

RISO Schwanengasse 5+7 Postfach 3001 Bern

T: 031 328 72 72 info@riso.ch