

## Gemüse-Paella vom Grill

Rezept für 4 Personen

- 2 Knoblauchzehen
- 150 g Kirschtomaten
- 1 Zucchini
- 2 Paprikaschoten, rot
- 50 g Champions
- 50 ml Olivenöl
- 150 g Zuckerschoten, geputzt
- 200 g Paellareis "arros bomba"
- 0,5 g Safranfäden
- 300 ml Gemüsefond
- 150 ml Weißwein
- 150 g Fetakäse
- 0,5 Bund glatte Petersilie
- Salz, Pfeffer aus der Gewürzmühle
- 1 Zitrone (unbehandelt)
- 1 feuerfeste Pfanne oder große Aluschale ohne Löcher

Knoblauchzehen schälen und vierteln. Kirschtomaten halbieren. Zucchini halbieren, in Streifen schneiden. Paprika putzen, waschen, entkernen, schälen und in Streifen schneiden. Champions je nach Größe halbieren oder vierteln. Olivenöl in einer feuerfesten Pfanne oder einer großen Aluschale erhitzen und das Gemüse einige Minuten anbraten. Anschließend herausnehmen und beiseite stellen. Nun Reis und Safran in die Pfanne streuen, den Gemüsefond und Weißwein angießen. Alles gut mischen und die Paella über indirekter mittlerer Hitze bei 150°C und geschlossenem Deckel etwa 15-20 Minuten garen, bis der Reis fertig ist. Feta in Würfel schneiden und mit dem vorbereiteten Gemüse auf der Paella verteilen. Petersilie abbrausen, Blätter von den Stielen zupfen und hacken. Kurz vor dem Servieren die Paella mit Salz und Pfeffer würzen, Zitronenschale frisch darüber reiben, mit Zitronensaft beträufeln und mit der Petersilie bestreuen. Die Paella portionsweise auf Tellern anrichten, die entstandene Kruste mit servieren.



LAFER

STROMBURG

© Johann Lafer