



Beispielfoto

Musi-Stars kochen zuhause

Paella Malagueña ala „Loli“ von Semino Rossi

Zutaten für 6 Personen:

20 Knoblauchzehen, Olivenöl, 2 rote Paprika, eine halbe Flasche passierte Tomaten, ein halber kg Reis, ein halber kg Meeresfrüchte (Tintenfisch, Calamari, etc.), 10 große Miesmuscheln, 6 große und 12 kleine Garnelen, Salz, Pfeffer, Safranpulver oder Safranfäden, süße Paprika, große und kleine Kronenhummer nach Belieben, Zitronenscheiben (zum Dekorieren).

Zubereitung:

Zunächst das Olivenöl warm werden lassen und den geschälten Knoblauch mit der Knoblauchpresse hineindrücken. Petersilie, fein gehackt, dazugeben, mit dem Knoblauch vermischen und kurz andünsten.

Kleingeschnittene rote Paprika zusammen mit den gewaschenen Meeresfrüchten dazugeben und mit den passierten Tomaten aufgießen.

Alles leicht köcheln lassen dann salzen, pfeffern und den Safran beimengen. Gut vermischen und mindestens 1 Stunde auf kleiner Flamme kochen.

Miesmuscheln, große und kleine Garnelen sowie die Kronenhummer in gesalzenem und kochendem Wasser kurz aufkochen, anschließend gleich herausnehmen.

Mit diesem Wassersud gießt man später den Reis auf.

Zur roten Fischsauce gibt man nun den Reis dazu, und gießt nach und nach mit dem Wassersud auf, solange bis dieser fertig gekocht ist.

Anschließend alles zudecken und 10 Min. stehen lassen. Mit Kronenhummer, Miesmuscheln und Zitronenscheiben nach Belieben dekorieren.