

# Gemüse~Paella

Für 4 Portionen benötigt ihr:

- 150 g Reis
- 1 rote Paprika
- 120 g Mais
- 120 g Tiefkühlerbsen
- 1 große Karotte
- ½ Zwiebel
- ½ Tomate
- 300 ml Wasser
- 1 TL Kurkuma
- Eine Prise Salz
- Eine Prise Pfeffer
- 2 EL Öl
- Etwas Gemüsebrühe



Außerdem braucht ihr noch ein Messer, eine Schneidebrett, eine Pfanne.

## Zubereitung

1. Zuerst die Zwiebel schälen und fein würfeln, danach das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten.
2. Die Tomate in heißes Wasser legen, so dass man die Haut abziehen kann.
3. Die Paprika, die Karotten und die Tomate (ohne Haut) in kleine Stücke schneiden und danach zu den Zwiebeln geben und mitandünsten.
4. Das Wasser mit der Gemüsebrühe anrühren und zusammen mit dem Reis, dem restlichen Gemüse und dem Kurkumapulver zum Gemüse geben und ca. 30 Minuten auf kleiner Stufe garen. Bei Bedarf nach 15 Minuten nochmal etwas Wasser zugeben.
5. Das Gericht nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen und servieren.

Guten Appetit 😊

