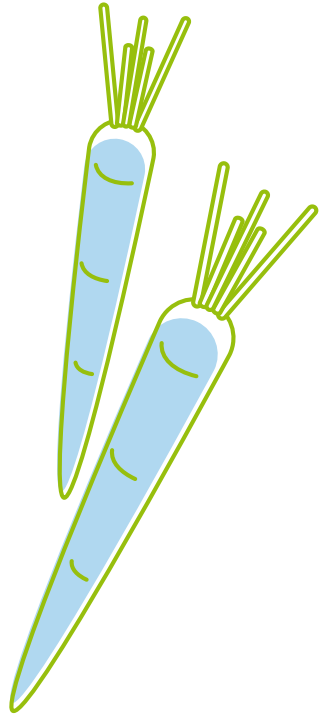
Hauptgericht

GEMÜSE-PAELLA

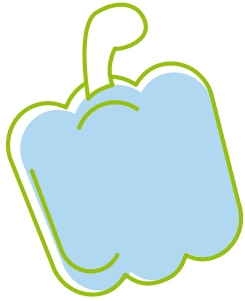
Zutaten für etwa 30 Personen

etwa 4-5 l Wasser
4 Esslöffel gekörnte Gemüsebrühe
einige Safranfäden oder alternativ 4 Teelöffel Kurkumapulver
1,5 kg Langkornreis
500 g Camargue-Reis (alternativ: Langkornreis)
500 g Wildreis (alternativ: Langkornreis)
etwa 500 g frische oder tiefgefrorene Erbsen
5 Zucchini
500 g Möhren
5 Lauchstangen
je 4 rote, grüne und gelbe Paprikaschoten
800 g Tomaten
8 Zwiebeln
15-18 Knoblauchzehen
gut ¼ l Olivenöl
Kräutersalz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
Chilipulver
Herbes de Provence
Kurkuma



Außerdem:

einige frische Minz- oder Korianderblätter zum Garnieren

Zubereitung:

1. Das Wasser kochen, die gekörnte Gemüsebrühe, die Safranfäden oder das Kurkumapulver und den Reis hineingeben. Das Ganze zum Kochen bringen und zugedeckt bei kleinster Hitze etwa 25 Minuten köcheln lassen. Anschließend den Herd ausschalten und den Reis ausquellen lassen.
2. In der Zwischenzeit das Gemüse zubereiten: die Erbsen palen, die Zucchini waschen, putzen und würfeln; die Möhren mit der Gemüsebürste abschrubben, putzen und ebenfalls würfeln; die Lauchstangen putzen, waschen und in dünne Scheiben schneiden; die Paprikaschoten waschen, putzen und würfeln; die Hälfte der Tomaten waschen, den Stielansatz entfernen und würfeln.
3. Die Zwiebeln und die Knoblauchzehen schälen und fein würfeln.
4. In einer großen Paellapfanne die Hälfte des Olivenöls erhitzen, die Zwiebeln und den Knoblauch darin andünsten, das zubereitete Gemüse dazu geben und unter Rühren etwa 5 Minuten dünsten.
5. Den Reis abgießen und ebenfalls in die Paellapfanne geben, ebenso das restliche Olivenöl. Das Ganze zugedeckt bei kleinster Hitze noch etwa 15 Minuten garen.
6. Die restlichen Tomaten waschen, den Stielansatz entfernen und achteln.
7. Die Paella mit Kräutersalz, Pfeffer, Chilipulver, Herbes de Provence und Kurkuma abschmecken.
8. Die Minze- oder Korianderblätter waschen und trocken tupfen.
9. Vor dem Servieren die Paella mit den Tomaten und den Kräuterblättern garnieren.