



# Frutti di Mare-Paella mit schwarzem Venere-Reis

Zeitaufwand: 60 Min. / Schwierigkeit: Mittel

## Zutaten

**1 Frutti di Mare Premium »**

**200 g schwarzer Venere-Reis**

**1 Schalotte(n)**

**1 Knoblauchzehe(n)**

**100 ml Weißwein**

**1 Bio-Zitrone(n) (Abrieb der Schale)**

**100 ml Gemüsebrühe**

**250 g Kirschtomaten**

**50 g geriebener Parmesan**

**1-2 EL Olivenöl**

**kleines Bund Estragon, Salz, Pfeffer**

## Zubereitung

1. Frutti di Mare nach Packungsanweisung auftauen, dann auf Küchenpapier abtropfen lassen.
2. Schalotte und Knoblauch schälen, fein würfeln und mit Reis in heißem Olivenöl glasig dünsten.
3. Mit Wein ablöschen und unter Rühren Flüssigkeit verdampfen lassen.
4. Dann nach und nach heiße Brühe angießen, so dass der Reis gerade bedeckt ist und bei niedriger Hitze garen, dabei gelegentlich umrühren.
5. Kirschtomaten putzen und halbieren.
6. Nach ca. 40 Minuten Garzeit mit Frutti di Mare zum Reis geben und 2-3 Minuten garen.
7. Estragon waschen, trocken tupfen und Blättchen abzupfen.
8. Mit Parmesan und Zitronenschale unter die Paella

heben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und sofort servieren.

Wichtiger Hinweis: Das Produkt vor dem Verzehr durcherhitzen!