



## Paella aus dem Römertopf



### Zutaten für den Fisch:

130 g Seeteufelfilet(s)  
130 g Lachsfilet(s)  
8 Stck. Garnele(n)  
250 g Miesmuscheln  
100 g Tintenfischringe

### Zutaten für den Reis:

3 EL Olivenöl  
1 Stck. Zwiebel(n), rot  
1 Stck. Knoblauchzehe(n)  
100 g Lauch  
150 g Möhre(n)  
0,5 TL Salz  
200 g Reis  
1 Msp Safranfäden  
250 ml Gemüsebrühe  
100 ml Weißwein  
2 Stck. Lorbeerblätter  
1 Stck. Thymianzweig(e)



OXO Good Grips  
abgewinkelter  
Messbecher 0,5 l



Oxo Good Grips Reis -  
und Getreideseiher



Lurch Querschäler  
Universal



Le Creuset Servierlöffel  
in schwarz mit kirschrot



Römertopf  
multifunktionaler Bräter,  
rund



Gemüsemesser  
Mittelspitz von  
Windmühlmesser



Herbaria Safran Fäden  
0,5 g

1

Die Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Den Lauch waschen und in dicke Ringe schneiden. Die Möhren schälen, der Länge nach vierteln und in kleine Würfel schneiden.

2

Den Deckel des Römertopfes wässern und beiseitestellen.

3

Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Lauchringe, die Möhren, die Zwiebeln und den Knoblauch hineingeben und goldgelb dünsten.

4

Den Reis in ein Sieb geben und unter fließendem kaltem Wasser waschen, bis das Wasser nicht mehr milchig ist. Kurz abtropfen lassen und zum Gemüse in die Pfanne geben.

5

Die Safranfäden in ein wenig Wasser auflösen lassen, damit die schöne Farbe heraustritt.

6

Den Inhalt der Pfanne nun in den Römertopf geben und Brühe, Weißwein, Salz, Lorbeerblätter, Thymian und Safran hinzugeben und untermischen.

7

Den Römertopf nun verschließen, auf die mittlere Schiene des kalten Backofens stellen, den Backofen auf 200 Grad Ober-Unterhitze einstellen und für 50 Minuten garen.

---

8

In der Zwischenzeit den Fisch in walnussgroße Stücke schneiden und die Tintenfischringe ggf. halbieren. Die Muscheln kurz in kaltem Wasser schwenken und abtropfen lassen. Je nachdem welche Garnelen verwendet werden, müssen sie vorab vom Darm befreit werden.

---

9

Ist das Ende der Garzeit erreicht, wird der Deckel entfernt und die Meeresfrüchte sowie die Fischwürfel vorsichtig untergehoben. Nach weiteren 15 Minuten im Backofen ist die Paella fertig.