

# Pilz-Paella

Als Hauptmahlzeit  
sämtliche Zutaten  
verdoppeln.  
Tipp: Nach Belieben  
Poulet, Bratwurst,  
Fisch, Muscheln,  
Crevetten oder  
Scampi mitkochen.

Zutaten für 4 Personen:

200 g Pilze  
150 g Tomaten  
1 kleine Zwiebel  
1–2 Knoblauchzehen  
1/2 Peperoni  
2 EL Öl  
125 g Reis  
1/2 Liter Bouillon  
1 Briefli Safranpulver oder  
entsprechend Safranfäden  
1 Lorbeerblatt  
100 g Erbsen

Pilze in grobe Stücke teilen, Peperoni entkernen und in Streifen schneiden, die Tomaten häuten, entkernen und in Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch hacken und im Olivenöl kurz anziehen. Pilze, Peperoni und Tomaten zugeben und weiterdünsten, bis die Flüssigkeit eingekocht ist. Reis dazu geben und glasig werden lassen. Mit 2,5 dl Bouillon ablöschen, Safran einstreuen, Lorbeerblatt zugeben, aufkochen lassen. Die Erbsen untermischen.

Restliche Bouillon zugeben, wieder aufkochen, während etwa 15 Minuten einkochen lassen.

