PAELLA À LA „LOLI“

REZEPT VON SEMINO ROSSI

ZUBEREITUNG

Zunächst das Olivenöl warm werden lassen und die klein geschnittene rote Paprika darin erhitzen. Danach den geschälten Knoblauch hacken und ebenfalls in die Pfanne geben. Alles kurz andünsten bis der Knoblauch glasig ist. Anschließend die gewaschenen Meeresfrüchte dazugeben und mit den passierten Tomaten aufgießen. Alles leicht köcheln lassen, dann salzen, pfeffern und den Safran bzw. wahlweise die Paella-Gewürzmischung beimengen. Gut umrühren und mindestens 1 Stunde auf kleiner Flamme köcheln lassen.

Miesmuscheln, große und kleine Garnelen sowie die Kronenhummer in gesalzenem und kochendem Wasser kurz aufkochen. Das Kochwasser aufbewahren.
Zur roten Fischsauce gibt man nun den Reis dazu. Nach und nach mit dem einbehaltenen Kochwasser aufgießen, bis der Reis bissfest ist.

Anschließend die Pfanne mit einem Deckel verschließen, den Herd ausschalten und alles nochmal weitere 10 Minuten ziehen lassen.

Nach Belieben mit Kronenhummer, Miesmuscheln und Zitronenscheiben dekorieren.

ZUTATEN

20	Knoblauchzehen
	Olivenöl
2	rote Paprika
½	Flasche passierte Tomaten
½ kg	Reis
½ kg	Meeresfrüchte (Tintenfisch, Calamari, etc.)
10	große Miesmuscheln
6	große und **12** kleine Garnelen
	große und kleine Kronenhummer nach Belieben.
	Salz
	Pfeffer
	süße Paprika

Safranpulver oder Safranfäden oder wahlweise Paella-Gewürzmischung
Zitronenscheiben (zum Dekorieren).