

# → BUNTE PAELLA MIT EIERSCHWAMMERL

6 Portionen

## Zutaten

- 50 g Zwiebel
- 30 g Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- 200 g Vollkornreis
- 500 ml Gemüsfond
- 2 EL Weißwein
- Safranfäden, Salz & Pfeffer
- 150 g Karotten
- 150 g Zucchini
- 100 g Zuckerschoten
- 100 g Champignons
- 100 g Eierschwammerl
- 20 g Olivenöl
- 1 TL gehackter Basilikum
- 1 TL gehackte Petersilie
- 4 Stk. Basilikumblätter

## Zubereitung

- Zwiebel fein schneiden. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen.
- Zwiebel und Knoblauch dazugeben und anschwitzen. Reis dazugeben, glasig werden lassen, mit Gemüsfond und Wein aufgießen.
- Safran einstreuen, salzen, pfeffern und auf Punkt dünsten. Karotten und Zucchini kleinwürfelig schneiden, mit Zuckerschoten blanchieren und kalt abschrecken.
- Pilze putzen und blättrig schneiden. Pilze in etwas Olivenöl sautieren, blanchiertes Gemüse dazugeben. Den weich gedünsteten Reis dazugeben und warm stellen. Fleischtomaten kurz blanchieren, Haut, Strunk und Kerne entfernen. In kleine Würfel schneiden. Öl erwärmen, Tomatenwürfel darin sautieren, würzen. Die Gemüsepaella auf Teller anrichten und das Tomatengrout um die Paella anrichten mit einem Basilikumblatt garnieren.



**Guten Appetit**

wünscht Martin Thaller, Leiter der FraGastro Bad Mühlacken

