

# Vegetarische Paella

## Zutaten:

300 g Reis  
250 g Champignons  
1 Bund Frühlingszwiebeln  
200 g Zuckerschoten  
2 rote Paprika  
2 Möhren  
1 Zwiebel  
3 Knoblauchzehen  
0,2 g Safranpulver  
700 ml Hühnerbrühe  
5 EL Weißwein  
1 Bund Petersilie  
Salz, Pfeffer, Olivenöl

## Zubereitung:

- Champignons, Paprika, Möhren, Zuckerschoten und Frühlingszwiebeln in kleine Stücke schneiden.
- Safran mit der Brühe verrühren.
- In der Brühe den Reis etwa 20 Minuten garen.
- Knoblauch und Zwiebel fein hacken.
- Beides in einer Pfanne mit Öl glasig dünsten.
- Gemüse zugeben.
- Alles zusammen 5 - 10 Minuten dünsten.
- Petersilie fein hacken.
- Wein und Petersilie unter das Gemüse rühren.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Gegarten Reis untermischen.
- Zusammen noch etwa 5 Minuten garen.