# #ROBjoy

## Freut euch auf das ROBINSON Gefühl zu Hause.

**Gaumenfreude mit ROBINSON!** Hola und viele Grüße von der Südostküste Mallorcas. Direkt aus dem CLUB CALA SERENA erhältst du heute ein leckeres Rezept für ein typisch spanisches Gericht mit viel Tradition. Viel Spaß beim Nachmachen und lass es dir schmecken!

### Paella (10 Portionen)

| | |
|---|---|
| 150 g | Tomaten |
| 100 g | Erbsen TK |
| 150 g | Chorizo |
| 100 g | Zwiebeln |
| 20 g | Knoblauch |
| 30 ml | Olivenöl |
| 700 ml | Gemüsefond |
| 200 g | Paellareis |
| 300 g | Hähnchenbrust |
| 300 g | Gambas groß |
| 200 g | Kabeljau |
| 2 St. | Safranfäden |
| 20 g | Salz |
| 200 ml | Weißwein |
| 100 g | Zitronenschnitze |
| 40 ml | Limettensaft |

| Zwiebeln würfeln, Knoblauch fein hacken und in Olivenöl anbraten
| Chorizo längs halbieren, pellen, quer in kleine Stücke schneiden, in die Pfanne geben und mit anbraten
| Hähnchenbrust in mundgerechte Stücke schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und ebenfalls in die Pfanne geben
| Tomaten würfeln und unterrühren
| Safran im Mörser fein zerstoßen, in etwas heißem Wasser auflösen und ebenfalls unterrühren
| Mit Weißwein ablöschen und mit Gemüsefond auffüllen
| Reis gleichmäßig in der Pfanne verteilen und aufkochen lassen
| Bei starker Hitze 12 Min., ohne umzurühren offen weiter kochen lassen
| Gambas und Erbsen kurz unterrühren, bei milder Hitze, ohne weiteres umzurühren, weiter kochen lassen
| Mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken
| Paella kurz auf der ausgeschalteten Kochstelle ziehen lassen
| Mit Petersilienblättchen bestreuen und mit Zitronenspalten servieren

ROBINSON