



EFG Orient Import e.U.

Eschlböck-Fuchs Günther

A-4081 Hartkirchen

Karling 9a

Tel.nr. +43 664 1776637

Email: orient-import@aon.at

www.orient-import.at



Paella mit Lachs

Portion für 4 Personen

400 g Karotten

400 g Brokkoli

400 g reines Lachsfilet

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

2 EL Öl

400 g Langkornreis oder anderen

1 Messerspitze zermahlene Safran ca.0,15g → bestellen: orient-import@aon.at

3 Teelöffel Gemüsesuppe (Instant)

Salz

Cayennepfeffer

Zitronen (Saft)

Zwiebel und Knoblauchzehe abziehen, fein in Würfel oder Scheiben schneiden. Mit 1 EL heißem Öl andünsten. Langkornreis kurz darin anschwitzen. Safran dazugeben. Mit gut 3/4 Liter Wasser unter Rühren löschen etwas köcheln lassen. Mit klarer Suppe, Salz und Cayennepfeffer nach eigenem Geschmack würzen und zirka 20 Min. leicht köcheln.

Karotten schälen, abspülen und in schmale Scheibchen schneiden. Brokkoli in Rosen teilen. Beides nach ca.10 min zum Langkornreis und mit garen.

Lachs waschen, abtrocknen und würfelig schneiden. In 1 EL heißem Öl unter vorsichtigem Wenden in etwa 3 Min. anbraten. Mit Salz, Cayennepfeffer und Saft einer Zitrone würzen, herausnehmen. Unter den Langkornreis geben.

Viel Genuss – mit dem Gewürz der persischen Könige

.....