

## Vegetarische Kichererbsen-Paella mit buntem Gemüse

6 Portionen

### Zutaten:

- 2 rote Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 5 Tomaten
- 1 Chilischote
- 1 rote Paprikaschote
- 1 Zucchini
- 240 g Kichererbsen (1 Dose)
- 4 EL Olivenöl
- 300 g Paella-Reis (oder Risotto-Reis)
- Pfeffer
- SOSO Kräutersalz
- 1 Prise frisch geriebene Muskatnuss
- 900 ml Gemüsebrühe
- 1 Bund Minze, ersatzweise getrocknet
- 1 Bio-Zitrone



### Zubereitung:

1. Zwiebeln und Knoblauch schälen und in Würfel schneiden.
2. Tomaten waschen, halbieren, entkernen und würfeln. Chilischote entkernen und in feine Ringe schneiden. Paprikaschote putzen und in Streifen schneiden. Zucchini waschen und grob würfeln, Kichererbsen abtropfen lassen.
3. In einer großen Pfanne das Olivenöl erhitzen, darin Zwiebeln und Knoblauch circa 2 Minuten braten. Paella-Reis dazugeben und unter Rühren 2 bis 3 Minuten braten. Reis mit Salz, Pfeffer, Muskat und Safran würzen und mit Gemüsebrühe ablöschen.
4. Chili, Tomaten, Zucchini und Kichererbsen in die Paella geben und 20 bis 25 Minuten köcheln lassen, bis die Flüssigkeit vom Reis aufgenommen wurde und der Reis gar ist. Dabei immer wieder umrühren. Paella vom Herd nehmen und mit den Paprikastreifen belegen.
5. Abgedeckt circa 10 Minuten ruhen lassen. Inzwischen die Minze grob hacken und die Zitrone achteln. Zitronenschnitze auf der Paella anrichten und mit Minze bestreut servieren.