

# Paella

Zutaten für 4 Personen

**Zubereitungszeit** 25 Minuten

**Schwierigkeit** normal

## Zutaten

125 g Bulgur  
5 EL Olivenöl  
500 g gemischte Meeresfrüchte  
3 rote Zwiebeln  
1 Knoblauchzehe  
Basilikum Würzöl oder  
frischer Basilikum  
Salz und Pfeffer  
1 EL Zitronensaft



## Zubereitung

Bulgur im Sieb unter fließendem Wasser waschen und abtropfen lassen. Mit 250 ml Salzwasser aufsetzen, aufkochen und offen 7 Minuten kochen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Mit 1 EL Olivenöl vermengen. Meeresfrüchte in kochendem Salzwasser 1 Minute kochen und durch ein Sieb abgießen. Zwiebeln in Ringe schneiden und geschälten Knoblauch zerkleinern. Basilikum grob hacken oder Würzöl verwenden. 4 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, den Bulgur zugeben und 8 Minuten bei mittlerer Hitze dünsten. Meeresfrüchte und Knoblauch hinzufügen und weitere 5 Minuten rührbraten. Mit Zitronensaft abschmecken und mit Basilikum garniert servieren.