



# Gemüse-Paella

4 Personen

## Zutaten:

- 1 Kohlrabi
- 2 Möhren
- 1 Paprika (gelb/orange)
- 2 rote Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 10 Kirschtomaten
- 2 EL Rapsöl
- ½ Zitrone
- 1 TL Paprikapulver, rosenscharf
- 500 ml Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer
- 250 g Rundkornreis
- 150 g Joghurt
- 2 TL Paprikapulver, edelsüß
- 2 Frühlingszwiebeln

## So wird es gemacht:

1. Das Gemüse putzen, waschen und zerkleinern.
2. Das Öl erhitzen und das ganze Gemüse, außer den Tomaten, darin andünsten.
3. Nun den Reis und Gewürze hinzugeben und weiterdünsten.
4. Mit Brühe auffüllen und zum Kochen bringen.
5. Den Herd herunterschalten und den Reis auf kleinster Stufe mit geschlossenem Deckel gar ziehen lassen.
6. Nach 10 Minuten die Tomaten auf den Reis legen und weitere 10 Minuten garen.
7. Inzwischen Zitrone auspressen, mit Joghurt und dem edelsüßen Paprikapulver verrühren.
8. Frühlingszwiebeln putzen, in sehr feine Ringe schneiden und unter die fertig gegarte Reispfanne rühren. Mit Paprikajoghurt servieren.

