

GEMÜSE PAELLA MIT TOFU

Zutaten (4 Personen)

- 2 Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 600g gemischte Gemüse (Auberginen, Peperoni, Zucchini, usw.)
- 200g Broccoli
- 4 EL Olivenöl
- 230g gerauchter Tofu
- 2 TL [Rauchpaprika](#)
- 2 Briefchen [gemahlener Safran](#)
- 300g Longkornreis
- 1 Dose gehackte Tomaten
- 1 L [Gemüsebouillon](#)
- 1 Dose Kidneybohnen
- 3 EL [Petersilie](#)
- 1 Zitrone

Grill auf 200 °C vorheizen. Zwiebeln halbieren und in Spalten schneiden, Knoblauch fein hacken. 1/4 des Gemüses in grössere Stücke schneiden. Rest in kleine Würfel oder Scheiben schneiden. Öl in einer Paellapfanne oder einer weiten, ofenfesten Bratpfanne erhitzen. Gemüse rundum kurz anbraten, herausnehmen, grosse und kleine Stücke separat beiseitestellen. Tofu in kleine Stücke zupfen und anbraten. Zwiebeln und Knoblauch dazugeben und mitbraten. Paprika, Safran, Reis und Tomaten dazugeben. Mit der Bouillon ablöschen, umrühren und kurz köcheln lassen. Bohnen abgiessen. Klein geschnittenes Gemüse und Bohnen unterrühren, ca. 5 Minuten köcheln lassen. Grosse Gemüsestücke auf dem Reis verteilen und mit Alufolie zudecken. Bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten grillieren, bis die Flüssigkeit verdunstet und der Reis gar ist. Falls der Reis noch kernig ist, bei Bedarf etwas Flüssigkeit nachgiessen. Petersilie über die Paella geben. Zitrone in Schnitze schneiden und Paella damit servieren

