

Spanische Chorizo-Reispfanne mit Paprika, Tomate und Kräuterdip

extra schnell 15 – 25 Minuten • 825 kcal • Tag 5 kochen

36



Chorizo



Weißer Reis, vorgekocht



Paprika multicolor



Aprikosenchutney



Tomate (Roma)



Sahnejoghurt, Bio



Zitrone, gewachst



Petersilie, glatt



Gewürzmischung
„Hello Paprika“



Zwiebel

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

*Basiszutaten aus Deiner Küche

Salz*, Pfeffer*, Öl*, Wasser*

Kochutensilien

1 große Pfanne und 1 kleine Schüssel

Zutaten 2 – 4 Personen

| | 2P | 3P | 4P |
|--|-------|-------|-------|
| Chorizo | 120 g | 180 g | 240 g |
| Weißer Reis, vorgekocht | 450 g | 675 g | 900 g |
| Paprika multicolor NL BE ES | 1 | 2 | 2 |
| Aprikosenchutney 9) | 50 g | 75 g | 100 g |
| Tomate (Roma) NL MA ES | 2 | 3 | 4 |
| Sahnejoghurt, Bio 7) | 150 g | 225 g | 300 g |
| Zitrone, gewachst ES ZA AR EG | 1 | 1 | 2 |
| Petersilie, glatt | 10 g | 10 g | 10 g |
| Gewürzmischung „Hello Paprika“ | 4 g | 6 g | 8 g |
| Zwiebel DE NL EG | 1 | 1 | 2 |

**Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

| | 100 g | Portion (ca. 650 g) |
|-------------------------|-----------------|------------------------|
| Brennwert | 534 kJ/128 kcal | 3452 kJ/825 kcal |
| Fett | 6,8 g | 43,9 g |
| – davon ges. Fettsäuren | 2,6 g | 16,9 g |
| Kohlenhydrate | 12,8 g | 82,7 g |
| – davon Zucker | 3,5 g | 22,8 g |
| Eiweiß | 3,4 g | 22,1 g |
| Salz | 0,83 g | 5,35 g |

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

Allergene: 7) Milch (einschließlich Laktose) **9)** Senf

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **BE:** Belgien

MA: Marokko **ES:** Spanien **ZA:** Südafrika **AR:** Argentinien **EG:** Ägypten

1



2



3



Zu Beginn

Chorizo in 1 cm Würfel schneiden.

In einer großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** erhitzen und **Chorizowürfel** darin 3 – 4 Min. anbraten. Würfel herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. **Chorizofett** dabei in der Pfanne lassen.

Petersilie hacken.

In einer kleinen Schüssel **Sahnejoghurt** und die Hälfte der **Petersilie** vermengen.

Reis braten

Paprika in mundgerechte Stücken schneiden und in die Pfanne mit **Chorizofett** geben.

Zwiebel würfeln und in die Pfanne geben.

Tomate würfeln und ebenfalls in die Pfanne geben.

Zitrone in 6 Spalten schneiden. **Pfanneninhalt** mit **Saft** von 1 [2 | 2] **Zitronenspalte** ablöschen. **Reis** und „**Hello Paprika**“ dazugeben und 3 – 4 Min. mitbraten.

Letzter Schliff

Reispfanne mit **Aprikosenchutney** und 2 EL [3 EL | 4 EL] **Wasser*** ablöschen und mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

Paella-Pfanne auf tiefe Teller verteilen. Mit restlicher **Petersilie**, **Chorizowürfel** und **Kräuter-Dip** toppen. Restliche **Zitronenspalten** dazu servieren.

Guten Appetit!

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen
Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!
<http://www.hellofresh.de/freunde>

