

# NFZ-REZEPT

Für 4 Personen:

Olivenöl

1 Zwiebel und  
1 Knoblauchzehe gepresst

1 rote Peperoni und  
1 Peperoncino

200 gr Risottoreis

1 dl Weisswein

ca. 4.5 dl Bouillon, heiss

1 Briefchen Safran

ca. 100 gr Erbsli

ca. 200 gr festfleischige  
Fischfilets

ca. 150 gr Calamares

ca. 150 gr Crevetten

ca. 150 gr Miesmuscheln

Vorbereiten:  
Ca. 45 Minuten

Kochzeit:  
20 Minuten

## Paella

Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Knoblauch und Zwiebeln andämpfen, Peperoni und Peperoncino mitdämpfen.

Reis beigegeben, unter Rühren dünsten bis er glasig ist. Wein dazugliessen, vollständig einkochen. Bouillon und Safran beigegeben und zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 15 Minuten köcheln.

Erbsli, Fischstücke, Calamares und Crevetten sorgfältig unter den Reis mischen. Zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 10 Minuten weiterköcheln.

Muscheln auf der Paella verteilen und zugedeckt ca. 5 Minuten fertig köcheln.



Die Neue Fricktaler Zeitung wünscht en Guete.



**TSCHANNEN**  
FLEISCH & WURSTWAREN

[info@tschannen-metzg.ch](mailto:info@tschannen-metzg.ch)  
[www.tschannen-metzg.ch](http://www.tschannen-metzg.ch)  
Tel. 061 841 13 10 • 4312 Magden

[WWW.BIERSTATION.CH](http://WWW.BIERSTATION.CH)

Beer  
STATION

NEU!

ZU HAUSE FRISCH GEZAPFT GENIESSEN!



SCHWEIZER FLEISCH  
Alles andere ist Betrug.

Senden Sie uns Ihr bestes Rezept

Sie kochen/backen gerne mit frischen Zutaten und möchten Ihr Lieblingsrezept anderen Menschen präsentieren? Dann sind Sie bei uns richtig. Schicken Sie uns Ihr Rezept mit einem Bild an [redaktion@nfz.ch](mailto:redaktion@nfz.ch)

**NEUE FRICKTALER ZEITUNG**

FRICKTALER  
MEDIEN AG