

Rezept aus der Sendung "Tim Mälzer kocht"

samstags, 15.30 Uhr im Ersten



Nudelpaella – Fideuà

(Sendung 12.4.2009)

Zutaten

- 2 Zwiebeln
 - 2 Knoblauchzehen
 - 700 g Seeteufelfilet (pariert)
 - Salz
 - Pfeffer
 - 100 g Mehl
 - 200 g Kirschtomaten
 - 150 g schwarze Oliven ohne Stein
 - 4 EL Olivenöl
 - 1–2 TL Paprikapulver edelsüß
 - 1 Döschen Safranfäden (0,1 g)
 - 800 ml Geflügelbrühe
 - 300 g Gabelspaghetti oder spanische Fideos Nudeln
 - Zitronensaft
 - 1 Bund gehackte glatte Petersilie
-

Zubereitung

1. Zwiebeln und Knoblauch würfeln. Das Seeteufelfilet in ca. 4–5 cm dicke Tranchen schneiden Stücke schneiden, salzen, pfeffern und in Mehl wenden. Überschüssiges Mehl abklopfen. Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin anbraten. Nudeln zugeben und 2 Min. mit braten.
2. Die Seeteufelstücke, Kirschtomaten und Oliven zugeben, mit braten. Mit Paprikapulver und Safranfäden würzen. Geflügelbrühe zugeben und bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. kochen lassen, bis die Nudel bissfest sind und eine sämige Soße entstanden ist. Die Paella mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft abschmecken und gehackter Petersilie bestreut servieren.

Für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 20 Minuten