

Paella für 4 Personen



- Zutaten:
- 100 g **Cashewkerne Bruch-Natur WeltPartner***
 - je 1 rote, gelbe und grüne Paprika
 - 250 g Tofu natur
 - 6 EL **Olivenöl Nativ Extra Weltpartner***
 - 1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen
 - 2 Chilischoten, 2 TL **Salz El Puente***
 - **1 TL Curcuma gem. WeltPartner***
 - 250 g **Vollkornreis Hom Mali Gepa***
 - 900 ml Gemüsebrühe
 - 150 g TK Erbsen, Petersilie
 - 50g **schwarze Oliven Weltpartner***

Zubereitung:

1. **Cashewkerne** ohne Öl in einer Pfanne rösten, aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.
2. **Paprikas** in größere Stücke schneiden.
3. **Tofu** in 2cm große Würfel schneiden. **3 EL Öl** in einem großen Topf erhitzen und Tofuwürfel darin anbraten. Aus dem Topf nehmen.
4. **Zwiebel** und **Knoblauch** würfeln, mit **3 EL Öl** im Topf dünsten. Dann Paprika und den gewaschenen **Reis** zugeben und unter Rühren leicht mitdünsten.
5. **Gewürze** und **Gemüsebrühe** zugeben und umrühren.
6. **Oliven** und **Erbsen** zugeben und das Ganze zugedeckt etwa 20 Minuten leicht köcheln lassen bis die Flüssigkeit eingekocht und der Reis gar ist. **Wichtig: nicht mehr umrühren! Nach Bedarf noch etwas Flüssigkeit zugeben.**
7. Paella in eine große Schüssel umfüllen, mit Tofu und Cashewkernen bestreuen und mit **Petersilie** garnieren