

PAELLAS UND REIS

Arroz negro, schwarzer Reis ist **ein köstliches Gericht aus Meeresfrüchten**, das für seine **erstaunliche Farbe** bekannt ist und sicher zu einer Ihrer besten Erinnerungen an Ihren Besuch in der Region Valencia wird. Lernen Sie, wie Sie es auch **Zuhause zubereiten können!**



4 Personen



30 Minuten

ZUTATEN

- 350 g Reis der Sorte Bomba mit D.O. Valencia
- 3 gepresste oder zerriebene Knoblauchzehen
- 2 Esslöffel Tomatensoße
- 1,25 l Fischbrühe aus verschiedenen Arten der Fischart Moralla
- 3 Esslöffel kaltgepresstes Olivenöl
- 8 Miesmuscheln
- 8 oder 10 Sepionets de Puntxa oder Mini-Tintenfische

Arroz Negro



SCHRITT FÜR SCHRITT

1. Säubern Sie die Tintenfische, indem Sie die Schale und den Magen entfernen und **die Tinte aufbewahren**.
2. In einer Kasserolle **braten Sie den gesäuberten** Tintenfisch mit etwas Olivenöl an und salzen ihn ein wenig.
3. Nach dem Braten geben Sie den zerdrückten Knoblauch und die Tomate hinzu, bevor Sie alles umrühren und die Fischbrühe **und die Tintenfischtinte hinzugeben**.
4. Wenn die Brühe kocht, können Sie sie abschmecken und falls nötig nachsalzen. Dann geben Sie den Reis hinzu und rühren alles zusammen um. Warten Sie 5 Minuten, bevor Sie die Kasserolle in den **auf 180 Grad eingestellten Ofen** schieben.
5. In der Zwischenzeit **kochen Sie die Muscheln** und stellen sie beiseite.
6. **Nach etwa 16 Minuten können Sie den Reis aus dem Ofen nehmen** und die Muscheln in der Mitte öffnen, um den Reis damit zu dekorieren.
7. Das Gericht kann mit Aioli serviert werden.