

«Schwarzer» Reis

Zutaten

400 g Reis
500 g kleine Tintenfische
1 rote Paprikaschote, 1 geschälte Tomate
2 Büschel Petersilie
5 Knoblauchzehen
1 Liter Fischbrühe
Olivenöl, Salz

Zubereitung

Zerkleinern Sie die Tomate, die Paprikaschote, die Knoblauchzehen und die Petersilie.
Braten Sie alles in einer Paella-Pfanne an.
Geben Sie die kleinen Tintenfische mit ihrer Tinte und dann den Reis hinzu.
Braten Sie alles 5 Minuten lang unter ständigem Umrühren an.
Fügen Sie die Fischbrühe hinzu und lassen Sie es 20 Minuten lang kochen.
Dekorieren Sie das Gericht mit einigen Büscheln Petersilie.

Sie können auch die kleinen Tintenfische ausnehmen (wie unten beschrieben) und die Tinte entfernen, um sie später hinzuzufügen, wenn der Reis angebraten ist.

