

# Penne Paella



Für 4 Personen  
Dauer: ca. 35 min.

## Zutaten

- 240 g Penne
- 1 Hähnchenbrust
- 12 kleine Garnelen
- 1 rote Paprikaschote
- 100 g Ackerbohnen
- 50 g Erbsen
- 2 Salattomaten
- 2 Knoblauchzehen
- 100 ml Wasser
- 1 Briefchen Safran
- Salz, Pfeffer, Paprika
- 1 Büschel Petersilie



## Zubereitung

1. Wasser für die Penne in einem Topf zum Kochen bringen
2. In der Zwischenzeit Paprikaschote in grobe Stücke schneiden, Tomaten reiben und den Safran im Wasser auflösen
3. Hähnchenbrust in kleine Stücke schneiden
4. Olivenöl in einer hohen Bratpfanne erhitzen
5. Hähnchen und Garnelen mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen
6. Das kochende Wasser salzen, Penne hineingeben und al dente kochen, danach abgiessen und zur Seite stellen
7. In der Zwischenzeit Hähnchen und Garnelen in die Bratpfanne geben und auf hoher Stufe ca. 3 min. anbraten, bis beides Farbe angenommen hat
8. Paprika, Erbsen und Bohnen in die Bratpfanne geben, Hitze auf mittlere Stufe reduzieren und ca. 5 min. weiterbraten
9. Die Penne unter das Fleisch und das Gemüse mischen, die Tomaten dazugeben, den Knoblauch dazupressen und alles mit dem Safranwasser ablöschen
10. Noch etwas weiterköcheln und alles gut mischen, bis die Flüssigkeit sich ein wenig reduziert hat
11. Petersilie grob hacken und darüberstreuen