



NUDELPAELLA – FIDEUÀ

Zutaten:

2 Zwiebeln
 1 EL Epice Volaille (Gourmet Flamand
 200g Kirschtomaten
 8 Knoblauchzehen
 Salz, Pfeffer
 1-2 TL Paprikapulver edelsüß
 250g Valfleuri Coquillettes
 2 EL gehackte glatte Petersilie

500g Geflügelfilet
 16 Garnelen (entdarnt)
 150g schwarze Oliven entsteint
 Olivenöl
 1-2 TL Curcuma
 1 Glas Lacroix Gemüsefond
 etwas Zitronensaft

Zubereitung:

Zunächst 6 Knoblauchzehen schälen und klein hacken. Jetzt eine Schicht Garnelen in eine Schüssel geben, etwas Knoblauch darauf geben, dann mit der nächsten Schicht genauso verfahren, bis alle Garnelen verbraucht sind. Zuletzt mit Olivenöl übergießen und ca. 5-6 Stunden marinieren. Das Fleisch in kleine Würfel schneiden. In einer Schüssel mit Epice Volaille würzen und für ca. 2 Stunden marinieren.

Die Zwiebeln und den restlichen Knoblauch fein hacken und in einer Paella-Pfanne mit Olivenöl anschwitzen. Das Fleisch dazu geben und auch mit anbraten. Ebenso die Nudeln kurz mit anbraten, mit Paprikapulver und Curcuma würzen, etwas Zitronensaft dazu, dann mit der Brühe ablöschen und die Brühe verkochen lassen (jedoch nicht länger als bis die Nudeln bissfest gegart sind). Die Oliven in Scheiben schneiden. Wenn die Brühe zur Hälfte verkocht ist, die schwarzen Oliven dazu tun. Zuletzt die Kirschtomaten noch ca. 3 Minuten in die heiße Paella geben. Während des Kochens die Garnelen jeweils zu viert auf einen Schaschlikspieß ziehen und auf einem Tischgrill oder in einer Pfanne etwas rösten. Auf die fertige Pfanne etwas Petersilie geben und die Garnelenspieße darauf legen – sofort in der Pfanne servieren.