

USA – Land des Cool Jazz



Jambalaya

Menge für 4 Personen

Zutaten

1 EL Olivenöl
200 g Garnelen
500 g Miesmuscheln
1 Zwiebel
1 Peperoni
2 Knoblauchzehen
1 EL Cajun-Würzmischung (Salz, Knoblauchpulver, Paprika, Schwarzer Pfeffer, Zwiebelpulver, Cayennepfeffer, Oregano, Thymian, Chili)
300 g Langkornreis
400 g Tomaten (San Marzano)
350 ml Fisch- oder Gemüsefond



Zubereitung

In einem Topf die Garnelen und Miesmuscheln mit dem Olivenöl anbraten und nach ca. 2 Minuten rausnehmen. Mit etwas Fond ablöschen und fein geschnittene Zwiebel anschwitzen. Knoblauch dazugeben sowie die Cajun-Gewürzmischung und für weitere 5 Minuten unter mittlerer Hitze kochen. Die Garnelen, die Miesmuscheln, die San Marzano Tomaten und den Langkornreis dazugeben und mit dem Fond auf mittlerer Hitze köcheln lassen (ca. 20 - 25 Minuten).

Folgende Zutaten enthalten folgende Allergene:
Krebstiere (Krebstiere), Weichtiere (Weichtiere), Fisch (Fischfond)