

Das ist ein klimafreundliches Rezept aus der Reihe «**Rezepte für das Klima**» von Greenpeace Schweiz und tibits.

.....

# SCHWARZE PAELLA



## ZUTATEN

**250–300 g** Venere Reis  
**100 g** grüne Bohnen  
**50 g** Olivenöl  
**80 g** Zwiebeln fein gehackt  
**10 g** Peperoncini fein gehackt  
**350 g** Peperoni in 5mm Streifen geschnitten  
**150 g** Erbsen  
**100 g** frische Algen oder Salicorn  
**100 ml** Weisswein  
**100 ml** Bouillon  
Meersalz und Pfeffer aus der Mühle  
**1** Zitrone

## ZUBEREITUNG

Den Reis im Salzwasser 20–30 Minuten weichkochen und abschütten. Die grünen Bohnen rüsten und im Salzwasser kurz blanchieren.

In der Zwischenzeit das Olivenöl in einer Bratpfanne erhitzen, Zwiebeln und Peperoncini dazugeben und andünsten. Peperoni, grüne Bohnen und Erbsen dazugeben, gut vermischen und auf mittlerer Hitze 10 Minuten unter zweitweisem Rühren dünsten.

Algen oder Salicorn dazugeben, mit Weisswein und Bouillon ablöschen und kurz aufkochen und danach den gekochten Reis dazugeben.

Alles nochmals kurz aufkochen mit Salz und Pfeffer abschmecken und in einer Gratinschale anrichten. Mit den Zitronenschnitze garnieren und servieren.