**Reispfanne à la Paella**

………………..……………………………………………….…….…

**Zutaten für 4 Personen:**

400 g Alaska Kabeljaufilet

750 g TK-Paella

2 Bio-Zitronen

4 EL Pflanzenöl

1 Zweig Thymian

Salz, frisch gemahlener Pfeffer

**Zubereitung:**

1. Zitronen heiß abwaschen, trocken tupfen und in Spalten schneiden. Paella nach Packungsanweisung in 2 EL erhitztem Öl zubereiten.
2. Kabeljaufilet waschen, trocken tupfen und in Stücke schneiden. Restliches Öl mit 2 Zitronenspalten erhitzen und mit Salz und Pfeffer würzen. Thymian waschen und kurz ins Öl legen, um dieses zu aromatisieren.
3. Kabeljaufilet in dem Würz-Öl ca. 8-10 Minuten braten, die Fischstücke auf der zubereiteten Paella anrichten, mit den übrigen Zitronenspalten garnieren und servieren.

**Zubereitungszeit:** 20 Minuten

**Nährwertangaben pro Portion:**

Energie: 360 kcal/ 1510 kJ

Eiweiß: 33 g

Fett: 15 g

Kohlenhydrate: 22 g