



Leichter kochen,
besser essen!



Frohen Valentinstag!

KW06 Teile Deine Bilder mit dem Hashtag #hellofreshgewinnspiel bei uns auf



2016

HelloFresh.de | Kundenanfrage | 02103 87387

Herzhaft trifft süß: Risotto mit Birnenspalten und Salsiccia

Die heutige Kombination mag sich auf den ersten Blick experimentierfreudig anhören, passt aber schon auf den ersten Bissen wunderbar zusammen. Und Freunde werden von Deiner mutigen Kreation zutiefst beeindruckt sein. Lass es Dir schmecken!



40 min.



Stufe 2



Knoblauch



Schalotten



Bohnen



Salsiccia



Risotto-Reis



Birne



Walnüsse



Parmesan



Basilikum

Zutaten in Deiner Box	2 Personen	4 Personen
Knoblauch	1/8	1/4
Schalotten	2	4
Bohnen	150 g	300 g
Salsiccia 15)	100 g	200 g
Risotto-Reis	150 g	300 g
Birne	1	2
Walnüsse 8)	20 g	40 g
Parmesan 7)	20 g	40 g
Basilikum	10 g	10 g

⊕ Ggf. auch für andere
Rezepte verwenden

Allergene

- 7) Lactose
- 8) Schalenfrüchte
- 15) Kann Spuren von Allergenen enthalten

Nährwerte pro Person

Kalorien: 646 kcal
 Kohlenhydrate: 74 g
 Fett: 31g, Eiweiß: 16 g
 Ballaststoffe: 6 g

Gut im Haus zu haben (bei 4 Personen Mengen verdoppeln)

Gemüsebrühe, Öl, Zucker, Essig, evtl. Rotwein, Salz, Pfeffer

Was zum Kochen gebraucht wird

kleiner Topf (2), großer Topf, kleine Pfanne, Käseibe

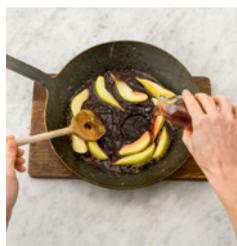


1 Knoblauch und Schalotten abziehen und würfeln.

Buschbohnen waschen, Enden abschneiden und dritteln. In einem kleinen Topf 600 ml heiße Gemüsebrühe zubereiten. Salsiccia in ca. 1 cm große Scheiben schneiden.



2 In einem großen Topf 1 EL Öl erhitzen, Knoblauch, Schalotte und Salsiccia darin 1–2 Min. scharf anbraten. Hitze ein wenig reduzieren, Risotto-Reis und Bohnen zufügen und 1–2 Min. mitbraten. Dann ein Drittel der Gemüsebrühe zugeben und weiterköcheln lassen. Wenn der Reis die Brühe vollständig aufgesogen hat, ein weiteres Drittel Brühe zufügen, diesen Vorgang mit der restlichen Brühe wiederholen. Risotto häufig umrühren.



3 Birne waschen, Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden. In einem kleinen Topf 2 EL Zucker hellbraun karamellisieren (schmelzen) lassen, mit 2 EL Essig und 200 ml Wasser (oder Rotwein) ablöschen (Vorsicht: Es könnte spritzen!). Birnenspalten zufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bei schwacher Hitze ca. 10 Min. unter gelegentlichem Wenden weiterköcheln lassen.

4 Eine kleine Pfanne ohne Fettzugabe erhitzen, Walnüsse darin anrösten, bis sie fein duften. Dann herausnehmen, kurz abkühlen lassen und grob hacken. Parmesan fein reiben. Basilikum waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und in feine Streifen schneiden.



5 Am Ende der Garzeit Parmesan unter das Risotto rühren und auf Tellern verteilen. Karamellisierte Birnenspalten darauf anrichten, evtl. 1–2 EL Birnen-Sirup darauf verteilen. Mit Walnüssen und Basilikum bestreuen und genießen!