

Cremiges Pilzrisotto mit Bacon karamellisierten Birnenspalten und Walnüssen

Family 30 – 40 Minuten • 907 kcal • Tag 3 kochen

3



Risottoreis



Bacon (Scheiben)



Champignons



Birne



Schnittlauch



Thymian



geriebener Hartkäse



Walnüsse



Worcester Sauce



rote Zwiebel



Knoblauchzehe



Hühnerbrühe



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Olivenöl*, Wasser*, Salz*, Pfeffer*, Zucker*, Butter*

Kochutensilien

1 große Pfanne, Küchenpapier, 1 Messbecher und 1 großen Topf mit Deckel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Risottoreis	225 g	300 g	450 g
Bacon (Scheiben)	100 g	125 g	200 g
Champignons	150 g	200 g	300 g
Birne NL BE NZ CL BR	1	1,5**	2
Schnittlauch/Thymian	10 g	10 g	10 g
geriebener Hartkäse 7) 8)	40 g	60 g	80 g
Walnüsse 24)	20 g	20 g	40 g
Worcester Sauce	8 ml	8 ml	16 ml
rote Zwiebel DE	1	2	2
Knoblauchzehe ES	1	1	2
Hühnerbrühe	6 g	8 g	12 g

**Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 800 g)
Brennwert	496 kJ/119 kcal	3796 kJ/907 kcal
Fett	4,98 g	38,08 g
– davon ges. Fettsäuren	2,09 g	15,96 g
Kohlenhydrate	14,61 g	111,74 g
– davon Zucker	2,61 g	20,00 g
Eiweiß	3,65 g	27,91 g
Salz	0,454 g	3,475 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

Allergene: 7) Milch (einschließlich Laktose) 8) Eier 24) Walnüsse

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

Ursprungsländer: DE: Deutschland NL: Niederlande BE: Belgien NZ: Neuseeland CL: Chile BR: Brasilien ES: Spanien



Für das Risotto

Erhitze 800 ml [1.200 ml | 1.600 ml] **Wasser** im Wasserkocher.

Zwiebel und **Knoblauch** und fein hacken.

In einem großen Topf 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Olivenöl*** erhitzen, **Zwiebel** und **Knoblauch** 1 – 2 Min. anschwitzen.

Risottoreis zufügen und ca. 1 Min. mit anschwitzen. Mit 800 ml [1.200 ml | 1.600 ml] heißem **Wasser*** ablöschen. **Hühnerbrühe** und 1 [1,5 | 2] TL **Salz*** einrühren. Bei mittlerer Hitze offen unter gelegentlichem Rühren ca. 20 – 25 Min. köcheln lassen, bis die **Brühe** aufgesogen ist und das **Risotto** eine cremige Konsistenz hat.



Gemüse schneiden

Champignons in Scheiben schneiden.

Birne vierteln, Kerngehäuse entfernen und Stücke nochmals halbieren.

Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

Thymianblätter hacken.



Bacon anbraten

Baconscheiben halbieren, in eine große, kalte Pfanne legen und bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. unter gelegentlichem Wenden knusprig anbraten, dann kurz herausnehmen und beiseitestellen.



Pilze braten

In derselben Pfanne ohne weitere Fettzugabe **Champignonscheiben** und gehackten **Thymian** 3 – 4 Min. anbraten, mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen und anschließend in das **Risotto** geben.



Birne karamellisieren

Pfanne mit Küchenpapier auswischen, dann **Birnenspalten** und **Walnüsse** hineingeben und ca. 3 Min. anbraten. 0,5 EL [0,75 EL | 1 EL] **Zucker*** darüberstreuen und diesen 2 – 3 Min. leicht karamellisieren lassen.



Anrichten

Geriebenen Hartkäse, **Worcester Sauce** und 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Butter*** unter das fertige **Risotto** rühren und dieses auf Teller verteilen.

Karamellierte **Birnenspalten**, **Walnüsse** und knusprige **Baconscheiben** darauf verteilen, mit **Schnittlauchröllchen** bestreuen und genießen.

Guten Appetit!

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!
<http://www.hellofresh.de/freunde>

