

Cremiges Pilzrisotto mit Bacon karamellisierten Birnenspalten und Walnüssen

Family Thermomix kocht • 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

thermomix

⏱ 25 [30 | 30] Min.

🕒 35 [40 | 40] Min.

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

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

Kochutensilien

Thermomix®, 1 große Pfanne, Küchenpapier und 1 große Schüssel

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



Vorbereitung

Champignons in Scheiben schneiden.

Birne achteln und Kerngehäuse entfernen.

Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

Blätter vom **Thymian** abzupfen.



Zerkleinern & dünsten

Zwiebel und **Knoblauch** abziehen, **Zwiebel** halbieren.

Zwiebel, **Knoblauch** und **Thymian** in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

Champignonscheiben und 20 g [25 g | 30 g] **Butter*** zugeben und

4 Min./100 °C/Reverse/Stufe 1 dünsten.



Risottoreis zubereiten

Risottoreis, **Hühnerbrühe**, 650 g [1.000 g | 1.200 g] warmes **Wasser***, 1 [1,5 | 2] gestrichenen TL **Salz*** und eine Prise **Pfeffer*** zugeben und mit dem Spatel einmal kräftig über den Mixtopfboden rühren, um den **Reis** und die **Champignons** zu vermengen. Anstelle des Messbechers den Gareinsatz als Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel stellen und

18 Min./98 °C/Reverse/Stufe 1 garen.

Währenddessen mit dem Rezept fortfahren.



Bacon anbraten

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



Birnen karamellisieren

Pfanne mit Küchenpapier auswischen, dann **Birnenachtel** und **Walnüsse** hineingeben und ca. 3 Min. unter Wenden anbraten.

1 TL **Zucker*** darüberstreuen und diesen 2 – 3 Min. leicht karamellisieren lassen.



Anrichten

Risotto in eine große Schüssel umfüllen.

Geriebenen Hartkäse und **Worcester Sauce** zum **Risotto** geben, mit dem Spatel unterheben und ca. 5 Min. quellen lassen.

Risotto auf Teller verteilen.

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

Guten Appetit!