

Cremiges Pilzrisotto mit Bacon karamellisierten Birnenspalten und Walnüssen

Family 30 – 40 Minuten • 960 kcal • Tag 3 kochen

5



Risottoreis



Bacon (Scheiben)



braune Champignons



Birne



Schnittlauch



Thymian



Hartkäse ital. Art, gerieben



Walnüsse



Worcester Sauce



rote Zwiebel



Knoblauchzehe



Hühnerbrühe

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

*Basiszutaten aus Deiner Küche

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

Kochutensilien

1 Küchenpapier, 1 große Pfanne und 1 großer Topf

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Risottoreis	225 g	300 g	450 g
Bacon (Scheiben)	100 g	125 g	200 g
braune Champignons	150 g	200 g	300 g
Birne BE	1	1,5**	2
Schnittlauch/Thymian	10 g	10 g	10 g
Hartkäse ital. Art, gerieben 7) 8)	60 g	80 g	120 g
Walnüsse 24)	20 g	20 g	40 g
Worcester Sauce	16 ml	24 ml	32 ml
rote Zwiebel DE NL EG	1	1	1
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. 840 g)
Brennwert	476 kJ/114 kcal	4015 kJ/960 kcal
Fett	4,6 g	38,8 g
– davon ges. Fettsäuren	2 g	16,5 g
Kohlenhydrate	14,4 g	121,5 g
– davon Zucker	2,2 g	18,1 g
Eiweiß	3,8 g	31,7 g
Salz	0,46 g	3,89 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 **EG:** Ägypten **BE:** Belgien **ES:** Spanien



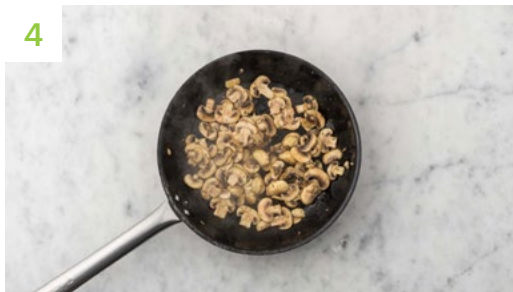
Für das Risotto

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

Zwiebel und **Knoblauch** 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.



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.



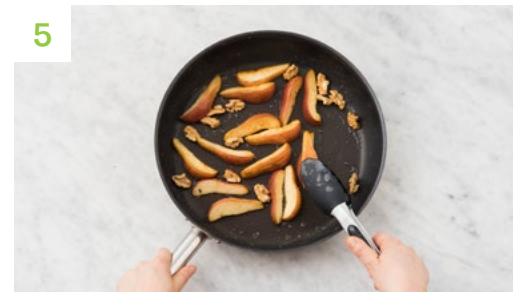
Gemüse schneiden

Champignons in Scheiben schneiden.

Birne vierteln, Kerngehäuse entfernen und Stücke nochmals halbieren.

Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

Thymianblätter hacken.



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.



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.



Anrichten

Zwei Drittel vom **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** und restlichem **Hartkäse** bestreuen und genießen.

Guten Appetit!