



CREMIGER PILZ RISOTTO MIT BACON,

karamellisierten Birnenspalten und Walnüssen



HELLO RISOTTO

Risotto gehört zu Italien wie Pizza und Pasta. Heute bringt er Dir la dolce vita in Deine Küche – viel Spaß beim Kochlöffel schwingen!



Zwiebel



Knoblauchzehe



Risottoreis



braune Champignons



Birne



Schnittlauch



Parmesan



Walnüsse



Bacon

30 Minuten

Stufe 2

Neuentdeckung

Zeit sparen

Tag 1-5 kochen

Mhhh ... wir lieben Pilzrisotto – Du auch? Diese würzige Variante peppen wir mit fruchtiger Birne und knackigen Walnüssen auf. Und der Bacon? Macht das Geschmackserlebnis perfekt! Für Unterwegs-Esser ist das genau das Richtige: In Deiner Lunch-Box kannst Du alles mitnehmen und am nächsten Tag genießen. Lass es Dir schmecken!

Wasche **Obst, Gemüse** und **Kräuter** ab. Erhitze **600 ml [1200 ml]** Wasser im **Wasserkocher**. Zum Kochen benötigst Du außerdem **1 großen Topf**, eine **Gemüsereibe**, **1 große Pfanne** und **Küchenpapier**. Entdecke den **cremigen Pizrisotto**.



1 FÜR DEN RISOTTO

600 ml [1200 ml] heiße **Gemüsebrühe** vorbereiten. **Zwiebel** und **Knoblauch** abziehen und beides fein hacken. In einem großen Topf **1 EL [2 EL] Öl** erwärmen, gehackte **Zwiebel** und **Knoblauch** darin ca. 1 Min. anbraten. **Risottoreis** zufügen und ca. 1 Min. mit anschwitzen. Mit ein wenig **Gemüsebrühe** ablöschen. Dann Hitze etwas reduzieren, **Brühe** nach und nach weiter zugeben und **Risotto** unter gelegentlichem Rühren ca. 20 Min. weitergaren, bis der **Risottoreis** weich ist.



4 CHAMPIGNONS BRATEN

In derselben Pfanne ohne weitere Fettzugabe **Champignonscheiben** 3 – 4 Min. anbraten, mit **Salz** und **Pfeffer** würzen und zum **Risotto** geben.



2 WÄHRENDEDESSEN

Braune Champignons in Scheiben schneiden. **Birne** vierteln, Kerngehäuse entfernen und **Birnenhälften** in Spalten schneiden. **Schnittlauch** in feine Röllchen schneiden. **Parmesan** fein reiben.



5 BIRNE KAREMELLISIEREN

Pfanne mit **Küchenpapier** auswischen, dann **Birnenpalten** und **Walnüsse** hineingeben und ca. 3 Min. anbraten. $\frac{1}{2}$ EL [1 EL] **Zucker** darüberstreuen und diesen 2 – 3 Min. leicht karamellisieren lassen.



3 BACON ANBRATEN

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



6 ANRICHTEN

Geriebenen **Parmesan** unter den fertigen **Risotto** rühren und diesen auf Teller verteilen. Karamellierte **Birnenpalten**, **Walnüsse** und knusprige **Baconscheiben** darauf verteilen, mit **Schnittlauchröllchen** bestreuen und genießen.

2 | 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	4P
Zwiebel DE	1	2
Knoblauchzehe CH	$\frac{1}{2}$ 🍷	1
Risottoreis 15)	200 g	400 g
braune Champignons	150 g	300 g
Birne (Conférence) BE	1	2
Schnittlauch	10 g	20 g
Parmesan 7)	40 g	80 g
Walnüsse 8) 15)	20 g	40 g
Bacon (Scheiben)	80 g	160 g

Gemüsebrühe*, Olivenöl*, Salz*, Pfeffer*, Zucker*

* Gut im Haus zu haben (bei 4 Personen Menge in Klammern)
🍷 Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 400 g)
Brennwert	798 kJ/190 kcal	3256 kJ/775 kcal
Fett	8 g	31 g
– davon ges. Fettsäuren	3 g	11 g
Kohlenhydrate	26 g	105 g
– davon Zucker	4 g	14 g
Eiweiß	7 g	26 g
Ballaststoffe	2 g	6 g
Salz	1 g	3 g

ALLERGENE

7) Milch 8) Walnüsse 15) kann Spuren von Allergenen enthalten

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

URSPRUNGLÄNDER

BE: Belgien, CH: China, DE: Deutschland

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).

📷 📺 📺 #HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59 | kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 125 300 64 06 | kundenservice@hellofresh.at

Guten Appetit!