



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 entspannten Genießen!



Zwiebel



Knoblauchzehe



Risottoreis



braune Champignons



Birne



Schnittlauch



Parmesan



Walnüsse



Bacon

20 min.

35 min.

Stufe 2

Thermomix kocht

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. Neben dem **Thermomix®** benötigst Du **1 kleine Schüssel, 1 große Pfanne, Küchenpapier** und **1 große Schüssel**. Entdecke den **cremigen Pizrisotto**.



1 VORBEREITUNG

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



2 ZERKLEINERN & DÜNSTEN

Parmesan in den Mixtopf geben, **10 Sek./Stufe 10** zerkleinern und umfüllen. **Zwiebel** und **Knoblauch** abziehen, **Zwiebel** halbieren, mit dem **Knoblauch** in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. **Champignonscheiben**, **20 g Olivenöl** und **20 g Butter** zugeben und **3 Min./120 °C/Stufe 1** dünsten.



3 FÜR DAS RISOTTO

Risottoreis zugeben und ohne Messbecher **3 Min./120 °C/☞/Stufe 1** dünsten. **550 g Wasser**, **½ TL Gemüsebrühpaste** und **5 g Salz** zugeben, mit dem Spatel einmal kräftig über den Mixtopfboden rühren, um den **Reis** zu lösen, anstelle des Messbechers Gareinsatz als Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel stellen und **16 Min./100 °C/☞/Stufe 1** garen.



4 WÄHRENDEDESSEN

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



5 BIRNE KAREMELLISIEREN

Pfanne mit **Küchenpapier** auswischen, dann **Birnenpalten** und **Walnüsse** hineingeben und ca. 3 Min. anbraten. **1 TL Zucker** darüber streuen und diesen 2 – 3 Min. leicht karamellisieren lassen.



6 ANRICHTEN

Risotto in eine große Schüssel umfüllen und 5 Min. quellen lassen. Zerkleinerten **Parmesan** zum fertigen **Risotto** geben und mithilfe des Spatels unterheben. **Risotto** auf Teller verteilen. Karamellierte **Birnenpalten**, **Walnüsse** und knusprige **Baconscheiben** darauf verteilen, mit **Schnittlauchröllchen** bestreuen und genießen.

2 PERSONEN ZUTATEN

Zwiebel DE	1
Knoblauchzehe CH	½ ☞
Risottoreis 15)	200 g
braune Champignons	150 g
Birne (Conférence) BE	1
Schnittlauch	10 g
Parmesan 7)	40 g
Walnüsse 8) 15)	20 g
Bacon (Scheiben)	80 g

Olivenöl*, Butter* 7), Gemüsebrühpaste*, Salz*, Zucker*

* Gut im Haus zu haben.
☞ Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.
! Unser Gemüse kann in Größe und Gewicht variieren. Bitte stelle sicher, dass Du die Mengen an die Sicherheitsregelungen des Thermomix anpasst.

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!