



CREMIGES PILZRISOTTO MIT BACON, karamellisierten Birnenspalten und Walnüssen



HELLO KNOBLAUCH

*Knoblauch ist ein natürliches Antibiotikum
– und komplett nebenwirkungsfrei!
Ursache sind die sogenannten Phytonzide,
die in der Knolle enthalten sind.*



Champignons



Birne



Risottoreis



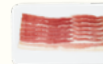
Schnittlauch



geriebener Hartkäse



Zwiebel



Bacon



Walnusskerne



Knoblauchzehe



Hühnerbrühe

15 [15 | 20] Min. 25 [30 | 30] Min.

Stufe 1 Thermomix kocht

Tag 1 – 5 kochen

Wasche **Gemüse, Obst** und **Kräuter** ab.
Neben dem **Thermomix®** benötigst Du **1 große Pfanne**.



1 VORBEREITUNG

Champignons in Scheiben schneiden.
Birne achteln und Kerngehäuse entfernen.
Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.



2 ZERKLEINERN & DÜNSTEN

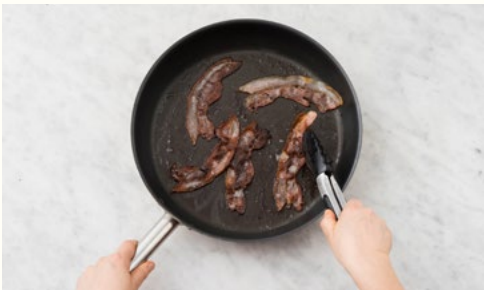
Zwiebel und **Knoblauch** abziehen.
Zwiebel halbieren, mit dem **Knoblauch** in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
Champignonscheiben, **20 g [25 g | 30 g]** **Butter*** zugeben und **4 Min./120 °C/☞/Stufe 1** dünsten.



3 RISOTTOREIS ZUBEREITEN

Risottoreis, **450 g [620 g | 850 g]** **Wasser***, **Hühnerbrühe**, **Salz*** und **Pfeffer*** zugeben und mit dem Spatel einmal kräftig über den Mixtopfboden rühren, um **Reis** und **Champignons** zu vermengen. Anstelle des Messbechers den Gareinsatz als Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel stellen und **18 Min./98 °C/☞/Stufe 1** garen.

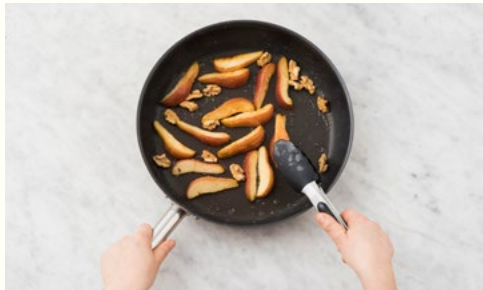
Währenddessen mit dem Rezept fortfahren.



4 BACON ANBRATEN

Baconscheiben ohne Zugabe von Fett nebeneinander in eine kalte, große Pfanne legen. Bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. unter gelegentlichem Wenden knusprig anbraten, dann herausnehmen und auf Küchenpapier abkühlen lassen.

★ **TIPP:** Wenn Du den Bacon in eine kalte Pfanne gibst und die Pfanne dann erst erhitzt, wird er richtig schön knusprig.



5 BIRNEN KAREMELLISIEREN

Pfanne mit Küchenpapier auswischen, **Birnenachtel** und **Walnüsse** hineingeben und ca. 3 Min. unter Wenden anbraten. **1 TL Zucker*** darüberstreuen und diesen 2 – 3 Min. leicht karamellisieren lassen.



6 ANRICHTEN

Risotto ca. 5 Min. im Mixtopf quellen lassen.
Hartkäse zum **Risotto** geben und mit dem Spatel unterheben.
Risotto auf Teller verteilen. Karamellisierte **Birnenachtel**, **Walnüsse** und knusprige **Baconscheiben** darauf verteilen, mit **Schnittlauchröllchen** bestreuen und genießen.

2-4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Hühnerbrühe	4 g	6 g	8 g
Zwiebel DE	1	1	2
Knoblauchzehe ES	½ ☞	¾ ☞	1
Risottoreis	200 g	300 g	400 g
Champignons	150 g	200 g	300 g
Birne ES	1	1½ ☞	2
Schnittlauch	10 g	10 g	10 g
Bacon (Scheiben)	80 g	120 g	160 g
Walnusskerne 7)	20 g	20 g	40 g
geriebener Hartkäse 5)	20 g	40 g	40 g
Butter* 5) für Schritt 2	20 g	25 g	30 g
Wasser* für Schritt 3	450 g	620 g	850 g
Zucker* für Schritt 5		1 TL	
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack		

* Gut, im Haus zu haben.
☞ Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

DURCHSCHNITTLLICHE NÄHRWERTE PRO (Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)	100 g	PORTION (ca. 700 g)
Brennwert	455 kJ/109 kcal	3.182 kJ/761 kcal
Fett	3,98 g	27,83 g
– davon ges. Fettsäuren	1,17 g	8,16 g
Kohlenhydrate	14,98 g	104,69 g
– davon Zucker	1,99 g	13,90 g
Eiweiß	3,23 g	22,58 g
Salz	0,411 g	2,874 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

5) Milch 7) Schalenfrüchte

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

URSPRUNGLÄNDER

DE: Deutschland ES: Spanien

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



Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 568 39 568 | kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at

Guten Appetit!