



Herbstliches Pilzrisotto mit Bacon, karamellisierten Birnenspalten und Walnüssen



HELLO RISOTTO

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



Bacon (Scheiben)



getrocknete Steinpilze



Risottoreis



Birne



Walnüsse



Zwiebel



Knoblauchzehe



braune Champignons



Schnittlauch



Hartkäse

30 Minuten

Stufe 2

Neuentdeckung

Tag 1-5 kochen

Eines unserer liebsten Herbstrezepte ist wieder am Start, um Dich und Deine Lieben zu verwöhnen! Pilze, Birne und Walnüsse gehören genauso zur bunten Jahreszeit wie in unser Risotto, das Dich durch seine Cremigkeit und würzige Note begeistern wird. Die krosse Krönung kommt durch herzhaften Bacon. Was Du noch machen musst? Die Augen schließen und **glutenfrei** und **ballaststoffreich** genießen!

Wasche **Obst, Gemüse, getrocknete Steinpilze** 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**.



1 FÜR DAS RISOTTO

600 ml [1200 ml] Hühnerbrühe vorbereiten und **getrocknete Steinpilze** darin einweichen. **Zwiebel** und **Knoblauch** abziehen und fein hacken. In einem großen Topf **1 EL [2 EL] Öl** erwärmen, gehackte **Zwiebel** und **Knoblauch** darin ca. 1 Min. anschwitzen. **Risottoreis** zufügen und ca. 1 Min. mit anschwitzen. Mit ein wenig **Brühe** ablöschen und **Risotto** unter gelegentlichem Rühren ca. 20 Min. weitergaren, dabei **Brühe** nach und nach weiter zugeben (**Steinpilze** nicht zugeben).



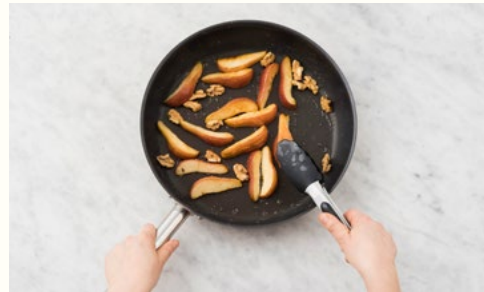
4 PILZE BRATEN

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



2 GEMÜSE SCHNEIDEN

Braune Champignons in Scheiben schneiden. **Birne** vierteln, Kerngehäuse entfernen und Stücke nochmals halbieren. **Schnittlauch** in feine Röllchen schneiden. **Hartkäse** fein reiben. **Steinpilze** aus der **Brühe** nehmen.



5 BIRNE KAREMELLISIEREN

Pfanne mit **Küchenpapier** auswischen, dann **Birnenspalten** und **Walnüsse** hineingeben und ca. 3 Min. anbraten. $\frac{1}{2}$ EL [1 EL] **Zucker** darüberstreuen, 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 **Hartkäse** unter das fertige **Risotto** rühren, dieses auf Teller verteilen. Karamellierte **Birnenspalten**, **Walnüsse** und knusprige **Baconscheiben** darauf verteilen, mit **Schnittlauchröllchen** bestreuen und genießen.

2 | 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	4P
getrocknete Steinpilze	10 g	20 g
Zwiebel	1	2
Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ ☺	1
Risottoreis 15)	200 g	400 g
braune Champignons	150 g	300 g
Birne (Conférence)	1	2
Schnittlauch	10 g	20 g
Hartkäse ital. Art 3) 7)	20 g	40 g
Bacon (Scheiben)	80 g	160 g
Walnüsse 8) 15)	20 g	40 g

Hühnerbrühe*, Öl*, 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. 700 g)
Brennwert	441 kJ/105 kcal	3092 kJ/735 kcal
Fett	4 g	28 g
– davon ges. Fettsäuren	2 g	8 g
Kohlenhydrate	15 g	105 g
– davon Zucker	2 g	14 g
Eiweiß	4 g	24 g
Ballaststoffe	2 g	8 g
Salz	1 g	2 g

ALLERGENE

3) Ei 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

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!