

Cremiges Pilzrisotto mit Bacon karamellisierten Birnenspalten und Walnüssen

Family 30 – 40 Minuten • 889 kcal • Tag 3 kochen

24



Risottoreis



Bacon (Scheiben)



Champignons



Birne



Schnittlauch



Thymian



geriebener Hartkäse



Walnüsse



Worcester Sauce



rote Zwiebel



Knoblauchzehe



Hühnerbrühe



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

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

Kochutensilien

1 große Pfanne, Küchenpapier, 1 Messbecher und 1 großen Topf mit Deckel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Risottoreis	225 g	300 g	450 g
Bacon (Scheiben)	100 g	125 g	200 g
Champignons	150 g	200 g	300 g
Birne NL BE NZ CL BR	1	1,5**	2
Schnittlauch/Thymian	10 g	10 g	10 g
geriebener Hartkäse 7 8)	40 g	60 g	80 g
Walnüsse 24)	20 g	20 g	40 g
Worcester Sauce	8 ml	8 ml	16 ml
rote Zwiebel DE	1	2	2
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. 760 g)
Brennwert	488 kJ/117 kcal	3719 kJ/889 kcal
Fett	4,72 g	36,00 g
– davon ges. Fettsäuren	1,92 g	14,62 g
Kohlenhydrate	14,66 g	111,79 g
– davon Zucker	2,63 g	20,06 g
Eiweiß	3,66 g	27,89 g
Salz	0,456 g	3,475 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 **ES:** Spanien **NL:** Niederlande **BE:** Belgien **NZ:** Neuseeland **CL:** Chile **BR:** Brasilien



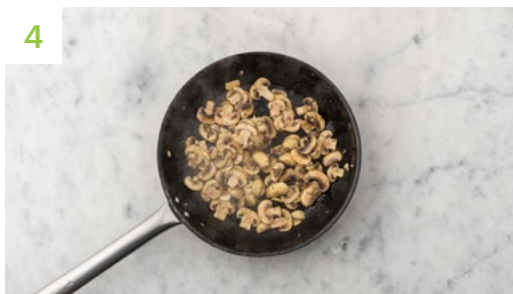
Für das Risotto

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

Zwiebel und **Knoblauch** und fein hacken.

In einem großen Topf 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Olivenöl*** erhitzen, **Zwiebel** und **Knoblauch** für 1 – 2 Min. glasig 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] gestrichenen TL **Salz*** einrühren und bei mittlerer Hitze offen unter gelegentlichem Rühren ca. 20 – 25 Min. weiterköcheln lassen, bis die **Brühe** vollständig 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.



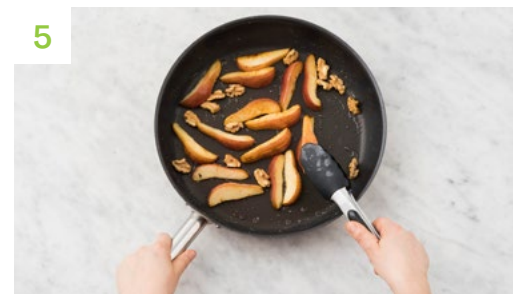
Gemüse schneiden

Champignons in Scheiben schneiden.

Birne vierteln, Kerngehäuse entfernen und Stücke nochmals halbieren.

Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

Blätter vom **Thymian** 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

Geriebenen Hartkäse und **Worcester Sauce** unter das fertige **Risotto** rühren und dieses auf Teller verteilen.

Karamellierte **Birnenspalten**, **Walnüsse** und knusprige **Baconscheiben** darauf verteilen, mit **Schnittlauchröllchen** bestreuen und genießen.

Guten Appetit!

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!

<http://www.hellofresh.de/freunde>

