

Cremiges Pilzrisotto mit Bacon karamellisierten Birnenspalten und Walnüssen

Family Thermomix kocht • 917 kcal • Tag 3 kochen

5



Risottoreis



Bacon (Scheiben)



braune Champignons



Birne



Schnittlauch



Thymian



Hartkäse ital. Art, gerieben



Walnüsse



Worcester Sauce



rote Zwiebel



Knoblauchzehe



Hühnerbrühe



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

Los geht's

Wasche das Obst und Gemüse ab.

*Basiszutaten aus Deiner Küche

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

Kochutensilien

Thermomix®, 1 große Schüssel und 1 große Pfanne

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Risottoreis	225 g	300 g	450 g
Bacon (Scheiben)	100 g	125 g	200 g
braune Champignons	150 g	200 g	300 g
Birne BE	1	1,5**	2
Schnittlauch/Thymian	10 g	10 g	10 g
Hartkäse ital. Art, gerieben 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 NL EG	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. 830 g)
Brennwert	460 kJ/110 kcal	3838 kJ/917 kcal
Fett	4,3 g	36,1 g
– davon ges. Fettsäuren	1,8 g	14,7 g
Kohlenhydrate	14,4 g	120,2 g
– davon Zucker	2,1 g	17,3 g
Eiweiß	3,4 g	28,3 g
Salz	0,4 g	3,35 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 **NL:** Niederlande **EG:** Ägypten **BE:** Belgien



Vorbereitung

Champignons in Scheiben schneiden.

Birne achtern und Kerngehäuse entfernen.

Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

Blätter vom **Thymian** abzupfen.



Zerkleinern & dünsten

Zwiebel und **Knoblauch** abziehen, **Zwiebel** halbieren.

Zwiebel, **Knoblauch** und **Thymian** in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

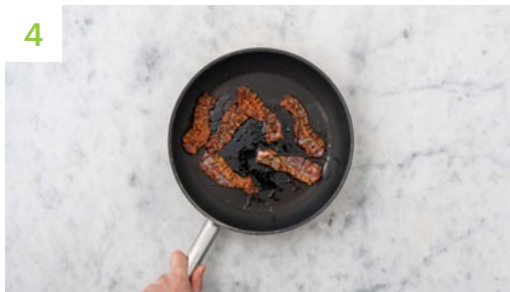
Champignonscheiben und 20 g [25 g | 30 g] **Butter*** zugeben und **4 Min./100 °C/Reverse/Stufe 1** dünsten.



Risottoreis zubereiten

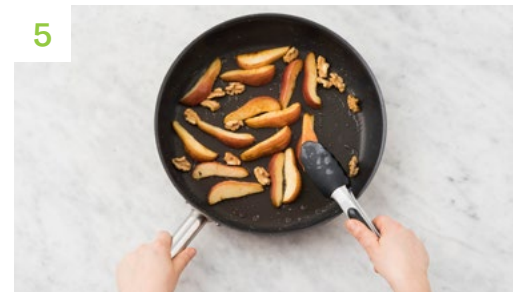
Risottoreis, **Hühnerbrühe**, 650 g [1.000 g | 1.200 g] warmes **Wasser***, 1 [1,5 | 2] gestrichenen TL **Salz*** und eine Prise **Pfeffer*** zugeben und mit dem Spatel einmal kräftig über den Mixtopfboden rühren, um den **Reis** und die **Champignons** zu vermengen. Anstelle des Messbechers den Gareinsatz als Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel stellen und **18 Min./98 °C/Reverse/Stufe 1** garen.

Währenddessen mit dem Rezept fortfahren.



Bacon anbraten

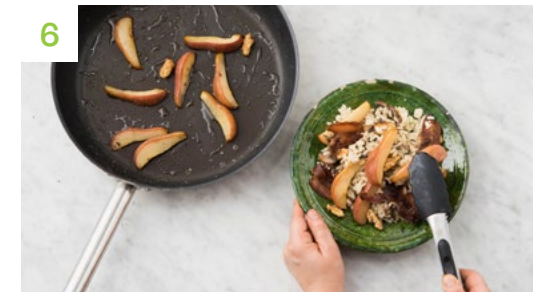
Baconscheiben halbieren, nebeneinander in eine große, kalte Pfanne legen und bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. unter gelegentlichem Wenden knusprig anbraten, dann herausnehmen, auf Küchenpapier legen und beiseitestellen.



Birne karamellisieren

Pfanne mit Küchenpapier auswischen, dann **Birnenachtel** und **Walnüsse** hineingeben und ca. 3 Min. unter Wenden anbraten.

0,5 EL [0,75 EL | 1 EL] **Zucker*** darüberstreuen und diesen 2 – 3 Min. leicht karamellisieren lassen.



Anrichten

Risotto in eine große Schüssel umfüllen. Geriebenen **Hartkäse** und **Worcester Sauce** zum **Risotto** geben, mit dem Spatel unterheben und ca. 3 Min. quellen lassen.

Risotto auf Teller verteilen. Karamellierte **Birnenachtel**, **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>

