



Cremiges 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!



braune Champignons



Birne



Risottoreis



Schnittlauch



geriebener Hartkäse



Zwiebel



Bacon



Walnüsse



Knoblauchzehe

30 Minuten

Stufe 2

Neuentdeckung Tag 1-5 kochen

Eines unserer liebsten Soulfood-Rezepte ist wieder am Start, um Dich und Deine Lieben zu verwöhnen! Die Kombination aus Pilzen, Birne und Walnüssen in unserem Risotto, das Dich durch seine Cremigkeit und würzige Note begeistern wird, ist einfach unschlagbar. Die krosse Krönung kommt durch herzhaften Bacon. Was Du noch machen musst? Die Augen schließen und **glutenfrei** und **ballaststoffreich** genießen!

Wasche **Obst, Gemüse** und **Kräuter** ab. Erhitze **600 ml [900 ml|1200 ml]** Wasser im **Wasserkocher**. Zum Kochen benötigst Du **1 große Pfanne, Küchenpapier, 1 großen Topf** und eine **Gemüsereibe**.



1 FÜR DAS RISOTTO

Heiße **Hühnerbrühe*** vorbereiten. **Zwiebel** und **Knoblauch** abziehen und fein hacken. In einem großen Topf **Öl*** erwärmen und 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.



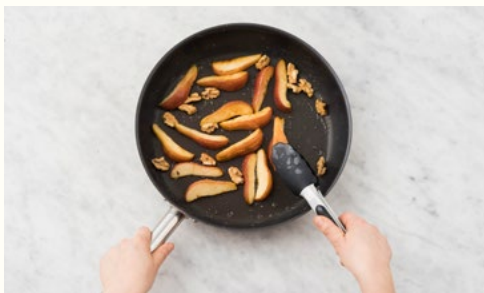
4 PILZE BRATEN

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



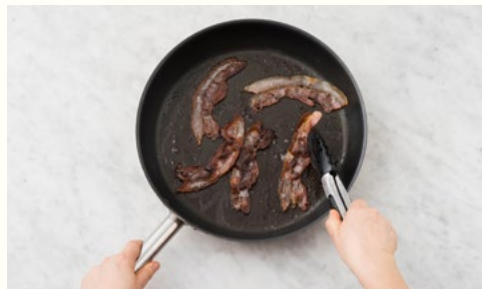
2 GEMÜSE SCHNEIDEN

Braune Champignons in Scheiben schneiden. **Birne** vierteln, Kerngehäuse entfernen und **Birnenstücke** nochmals längs halbieren. **Schnittlauch** in feine Röllchen schneiden.



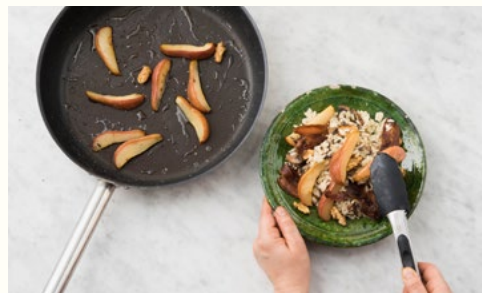
5 BIRNE KAREMELLISIEREN

Pfanne mit **Küchenpapier** auswischen, dann **Birnenpalten** und **Walnüsse** hineingeben und ca. 3 Min. anbraten. **Zucker*** darüberstreuen und 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. Anschließend **Bacon** herausnehmen und beiseitestellen.



6 ANRICHTEN

Geriebenen Hartkäse unter das fertige **Risotto** rühren, dieses auf Teller verteilen. Karamellierte **Birnenpalten**, **Walnüsse** und knusprige **Baconscheiben** darauf verteilen, mit **Schnittlauchröllchen** bestreuen und genießen.

2-4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Zwiebel DE	1	2	2
Knoblauchzehe ES	½ ☉	¾ ☉	1
Risottoreis	200 g	300 g	400 g
braune Champignons	150 g	250 g	300 g
Birne (Conférence) BE NL	1	1½ ☉	2
Schnittlauch	10 g	10 g	10 g
geriebener Hartkäse 5)	40 g	60 g	80 g
Bacon (Scheiben)	80 g	120 g	160 g
Walnüsse 7)	20 g	30 g	40 g
Hühnerbrühe*	600 ml	900 ml	1200 ml
Öl*	1 EL	1½ EL	2 EL
Zucker*	½ EL	¾ EL	1 EL
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.

DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 400 g)
Brennwert	821 kJ/196 kcal	3341 kJ/799 kcal
Fett	8 g	31 g
– davon ges. Fettsäuren	2 g	10 g
Kohlenhydrate	26 g	104 g
– davon Zucker	3 g	14 g
Eiweiß	6 g	26 g
Ballaststoffe	1 g	5 g
Salz	1 g	2 g

ALLERGENE

5) Milch 7) Walnüsse

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

URSPRUNGSLÄNDER

BE: Belgien, DE: Deutschland, ES: Spanien, NL: Niederlande

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

[f](#) [@](#) [▶](#) [p](#) #HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59 | kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at

Guten Appetit!