

Cremiges Pilzrisotto mit Bacon karamellisierten Birnenspalten und Walnüssen

Family 30 – 40 Minuten • 3570 kJ/853 kcal • Tag 5 kochen

1



Risottoreis



Champignons



Birne



Schnittlauch



geriebener Hartkäse



Zwiebel



Hühnerbrühe



Bacon (Scheiben)



Walnüsse



Knoblauchzehe



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

Gut im Haus zu haben

Olivener Öl*, Wasser*, Salz*, Pfeffer*, Zucker*

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Erhitze 650 ml [975 ml | 1300 ml] Wasser im Wasserkocher.

Was Du benötigst

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
Champignons	150 g	225 g	300 g
Birne NL BE ES	1	1,5**	2
Schnittlauch	10 g	10 g	10 g
geriebener Hartkäse 7 8)	40 g	60 g	80 g
Zwiebel DE NL NZ	1	1	2
Hühnerbrühe	6 g	8 g	12 g
Bacon (Scheiben)	100 g	125 g	200 g
Walnüsse 24)	20 g	20 g	40 g
Knoblauchzehe ES	0,5**	0,75**	1
Olivenöl*, Wasser*, Zucker*	Angaben im Text		
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

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 800 g)
Brennwert	446 kJ/107 kcal	3570 kJ/853 kcal
Fett	3,95 g	31,61 g
– davon ges. Fettsäuren	1,50 g	12,02 g
Kohlenhydrate	13,84 g	110,71 g
– davon Zucker	2,45 g	19,58 g
Eiweiß	3,52 g	28,17 g
Salz	0,401 g	3,204 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 **BE:** Belgien **NZ:** Neuseeland **ES:** Spanien



Für das Risotto

650 ml [975 ml | 1,300 ml] heiße **Hühnerbrühe** vorbereiten.

Zwiebel und **Knoblauch** abziehen und fein hacken.

In einem großen Topf 1 EL [1,5 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.



Gemüse schneiden

Champignons in Scheiben schneiden.

Birne vierteln, Kerngehäuse entfernen und Stücke nochmals halbieren.

Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.



Bacon anbraten

Baconscheiben in eine große, kalte Pfanne legen und bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. unter gelegentlichem Wenden knusprig anbraten.

Dann herausnehmen und beiseitestellen.



Pilze braten

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



Birne karamellisieren

Pfanne mit Küchenpapier auswischen.

Birnenspalten und **Walnüsse** hineingeben und ca. 3 Min. anbraten.

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



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.

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>

