



CREMIGES PILZ RISOTTO MIT BACON, karamellisierten Birnenspalten und Walnüssen

FAMILY

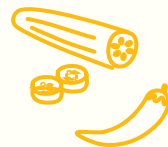


-  Champignons
-  Birne
-  Risottoreis
-  Schnittlauch
-  geriebener Hartkäse
-  Zwiebel
-  Bacon
-  Walnusskerne
-  Knoblauchzehe
-  Hühnerbrühe

Marcos Tipps für Kids




Wenn Ihr Eure Kinder mit ins Kochgeschehen einbinden möchtet,
lasst sie doch den Schnittlauch mit einer Schere
in kleine Röllchen schneiden, das ist sicher und macht Spaß!
Also Ärmel hoch, Hände waschen und los gehts!



 15 [15 | 20] Min.  25 [30 | 30] Min.

 Stufe 1  Thermomix kocht

 Tag 1 - 5 kochen

thermomix

Wascht **Gemüse, Obst** und **Kräuter** ab.

Neben dem **Thermomix®** benötigt Ihr **1 große Pfanne** und **1 große Schüssel**.



1 VORBEREITUNG

Champignons in Scheiben schneiden.

Birne achteln und Kerngehäuse entfernen.

Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

★ **TIPP:** Risotto schmeckt super, wenn es ganz frisch zubereitet ist. Teilt Euch die Kochzeit so ein, dass Ihr es frisch genießen könnt und haltet Euch genau an die Flüssigkeitsangaben.



2 ZERKLEINERN & DÜNSTEN

Zwiebel und **Knoblauch** abziehen.

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

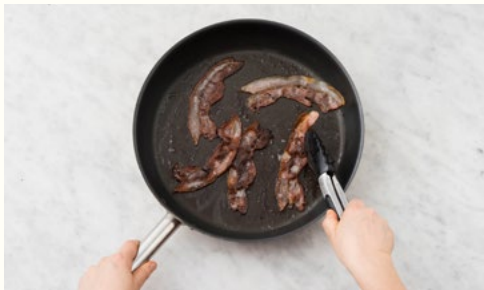
Champignonscheiben, 20 g [25 g | 30 g] **Butter*** zugeben und **4 Min./120 °C/↻/Stufe 1** dünsten.



3 RISOTTOREIS ZUBEREITEN

Risottoreis, 450 g [620 g | 850 g] **Wasser***, **Hühnerbrühe**, **Salz*** und **Pfeffer*** zugeben und mit dem Spatel einmal kräftig über den Mixtopfboden rühren, um **Reis** und **Champignons** zu vermengen. Anstelle des Messbechers den Gareinsatz als Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel stellen und **18 Min./98 °C/↻/Stufe 1** garen.

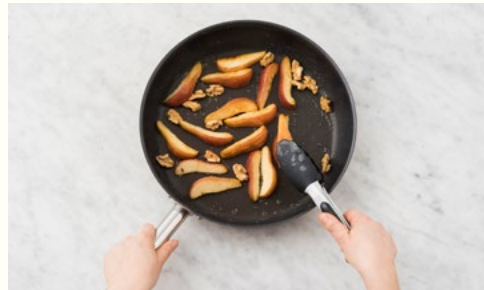
Währenddessen mit dem Rezept fortfahren.



4 BACON ANBRATEN

Baconscheiben ohne Zugabe von Fett nebeneinander in eine kalte, große Pfanne legen. Bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. unter gelegentlichem Wenden knusprig anbraten, dann herausnehmen und auf Küchenpapier abkühlen lassen.

★ **TIPP:** Wenn Du den Bacon in eine kalte Pfanne gibst und die Pfanne dann erst erhitzt, wird er richtig schön knusprig.



5 BIRNEN KAREMELLISIEREN

Pfanne mit Küchenpapier auswischen, **Birnenachtel** und **Walnüsse** hineingeben und ca. 3 Min. unter Wenden anbraten. 1 TL **Zucker*** darüberstreuen und diesen 2 – 3 Min. leicht karamellisieren lassen.



6 ANRICHTEN

Risotto in eine große Schüssel umfüllen und 5 Min. quellen lassen. **Geriebenen Hartkäse** zum **Risotto** geben und unterheben. **Risotto** auf Tellern verteilen. Karamellierte **Birnenachtel**, **Walnüsse** und knusprige **Baconscheiben** darauf verteilen, mit **Schnittlauchröllchen** bestreuen und genießen.

2-4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Hühnerbrühe	4 g	6 g	8 g
Zwiebel DE	1	1	2
Knoblauchzehe ES	½ ☞	¾ ☞	1
Risottoreis	200 g	300 g	400 g
Champignons	150 g	200 g	300 g
Birne NL ZA	1	1½ ☞	2
Schnittlauch	10 g	10 g	10 g
Bacon (Scheiben)	80 g	120 g	160 g
Walnusskerne 7)	20 g	20 g	40 g
geriebener Hartkäse 5)	20 g	40 g	40 g
Butter* 5) für Schritt 2	20 g	25 g	30 g
Wasser* für Schritt 3	450 g	620 g	850 g
Zucker* für Schritt 5		1 TL	
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. 700 g)
Brennwert	456 kJ/109 kcal	3.188 kJ/762 kcal
Fett	4,03 g	28,20 g
– davon ges. Fettsäuren	1,19 g	8,32 g
Kohlenhydrate	14,97 g	104,63 g
– davon Zucker	1,99 g	13,92 g
Eiweiß	2,98 g	20,86 g
Salz	0,411 g	2,876 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

2) Eier 5) Milch 7) Schalenfrüchte

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

URSPRUNGLÄNDER

DE: Deutschland ES: Spanien NL: Niederlande ZA: Südafrika

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

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!