



Leichter kochen,  
besser essen!



HelloFresh.de | kundenservice@hellofresh.de

5  
KW37  
2016 **thermomix**

## Cremiges Pilzrisotto mit knusprigem Bacon, Birne und Walnüssen

Unserer Meinung nach sind Pilzrisotti die Besten! Dieses bekommt mit Birne und Walnüssen einen besonderen Twist. Und der Bacon? Macht das Geschmackserlebnis perfekt! Für Unterwegs-Esser ist das genau das Richtige: In Deiner Lunch-Box kannst Du alles mitnehmen und am nächsten Tag genießen.

 40 min.

 50 min.

 Stufe 2

 4 Portionen



Bacon



Risottoreis



Champignons



Birne



Walnüsse



Parmesan



Schnittlauch



Knoblauch



Zwiebel

## Für 4 Personen.....

- 40 g Parmesan 7)
- 2 Zwiebeln, in Hälften
- ½ Knoblauch ⊕
- 400 g Risottoreis
- 8 Scheiben Bacon
- 300 g braune Champignons, in Spalten
- 2 Birnen, in Spalten
- 40 g Walnüsse 8) 15)
- 2 Bund Schnittlauch, in feinen Röllchen

! Unser Gemüse kann in Größe und Gewicht variieren.  
Bitte stelle sicher, dass Du die Mengen an die Sicherheitsregelungen des Thermomix anpasst.

### GGut im Haus zu haben .....

Olivenöl, Gemüsebrühe, evtl. Weißwein 12), Salz, Pfeffer, Butter 7), Zucker

### Was zum Kochen gebraucht wird .....

Thermomix, kleine Schüssel, große Pfanne, Küchenpapier

⊕ Verwende die restliche Menge anderweitig.

### Allergene

7) Lactose 8) Schalenfrüchte 15) kann Spuren von Allergenen enthalten 12) Schwefeldioxid und Sulfite

### Durchschnittliche

### Nährwerte pro Portion

Kalorien: 689 kcal/2887 kJ  
Kohlenhydrate: 93 g  
Fett: 24 g, Eiweiß: 23 g  
Cholesterin: 7 mg  
Ballaststoffe: 5 g



**1** Parmesan in den Mixtopf geben, **10 Sek./Stufe 10** zerkleinern und in eine kleine Schüssel umfüllen.

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

**3** 2½ EL Olivenöl zugeben und **3 Min./120 °C/Stufe 1** dünsten.

**4** Risottoreis zugeben und ohne Messbecher **3 Min./120 °C/☞/Stufe 1** dünsten.

**5** 700 ml Gemüsebrühe (Wenn Du stattdessen Weißwein nimmst, wird das Risotto noch aromatischer) zugeben, mit dem Spatel einmal über den Mixtopfboden rühren, um den Reis zu lösen.

**6** Anstelle des Messbechers Gareinsatz als Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel stellen und **13 – 15 Min./100 °C/☞/Stufe 1** garen. Währenddessen **Baconscheiben** in eine kalte große Pfanne geben und bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. knusprig braten, dann kurz auf einem Teller beiseitestellen. In derselben Pfanne **Champignonspalten** ohne weitere Fettzugabe 3 – 4 Min. anbraten, mit **Salz** und **Pfeffer** würzen. Gebratene **Champignons** und **Parmesan** in den Mixtopf geben und vorsichtig mit dem Spatel unterheben und gut vermischen. Mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken. **Risotto** abgedeckt warmhalten.

**7** Pfanne nochmal mit Küchenpapier auswischen, 1 TL **Butter** bei mittlerer Hitze erwärmen. **Birnenpalten** und **Walnüsse** dazugeben und ca. 3 Min. anbraten. 1 TL **Zucker** dazugeben und in 2 – 3 Min. leicht karamellisieren lassen.

**8** **Risotto** auf Teller verteilen, **Birnenpalten** und **Walnüsse** darauf verteilen, **Baconscheiben** darauf legen, mit **Schnittlauchröllchen** bestreuen.

