



TOMATENRISOTTO MIT BACON, Mozzarella und Spinat

FAMILY



Risottoreis



Tomatenpesto



Bacon (Würfel)



Mozzarella



Hühnerbrühe



Babyspinat



geraspelter Hartkäse



Zwiebel



Knoblauchzehe

Marcos Tipps für Kids

Wenn Ihr Eure Kinder mit ins Kochgeschehen einbinden möchtet,
lasst sie doch den Mozzarella zupfen.
Also Ärmel hoch, Hände waschen und los geht's!

30 [30] Min.

35 [35] Min.

Stufe 2

Thermomix kocht

Tag 1 - 5 kochen

thermomix

LOS GEHT'S

Wascht **Gemüse** und **Kräuter** ab und tupft die **Kräuter** und das **Fleisch** mit **Küchenpapier** trocken. Neben dem **Thermomix®** benötigt Ihr **1 große Pfanne**.



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



2 DÜNSTEN
 15 g [20 g] **Öl*** und 15 g [20 g] **Butter*** in den Mixtopf zugeben und **3 Min./120 °C/ Stufe 1** dünsten. **Risottoreis** zugeben, anstelle des Messbechers Gareinsatz als Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel stellen und **3 Min./100 °C/ Stufe 1** dünsten.



3 RISOTTO KOCHEN
 620 g [850 g] **Wasser***, **Hühnerbrühe**, **Salz*** und **Pfeffer*** zugeben. Mit dem Spatel einmal kräftig über den Mixtopfboden rühren, um den **Reis** zu lösen. Anstelle des Messbechers Gareinsatz als Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel stellen und **16 Min./98 °C/ Stufe 1** garen. Währenddessen **Mozzarella** in mundgerechte Stücke zupfen.



4 BACON BRATEN
 Nach der **Risotto**-Garzeit Mixtopfdeckel aufsetzen und **Reis** 5 Min. ziehen lassen. Währenddessen den **Bacon** braten. Eine kleine Pfanne ohne Fettzugabe bei mittlerer Hitze erhitzen und **Baconwürfel** ca. 3 Min. unter gelegentlichem Wenden knusprig anbraten.



5 RISOTTO VOLLENDEN
Risotto in eine große Schüssel umfüllen. **Tomatenpesto** und **Mozzarella** zugeben. Portionsweise **Babyspinat** zugeben und alles mithilfe eines Spatels vorsichtig unterheben, bis der **Spinat** zusammengefallen ist.



6 ANRICHTEN
Risotto mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken, auf Teller verteilen und mit geraspeltem **Hartkäse** und **Baconwürfeln** toppen.

Guten Appetit!

3 | 4 PERSONEN ZUTATEN

	3P	4P
Hühnerbrühe	6 g	8 g
Zwiebel DE	1	2
Knoblauchzehe ES	1	2
Bacon (Würfel)	75 g	100 g
Risottoreis	300 g	400 g
Mozzarella 5)	2	2
Tomatenpesto 11)	75 g	100 g
Babyspinat DE	75 g	100 g
geraspelter Hartkäse 5)	40 g	40 g
Öl* für Schritt 2	15 g	20 g
Butter* 5) für Schritt 2	15 g	20 g
Wasser* für Schritt 3	620 g	850 g
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. 600 g)
Brennwert	556 kJ/133 kcal	3.376 kJ/807 kcal
Fett	4,26 g	25,88 g
- davon ges. Fettsäuren	2,05 g	12,47 g
Kohlenhydrate	15,27 g	92,76 g
- davon Zucker	0,86 g	5,20 g
Eiweiß	4,71 g	28,63 g
Salz	0,606 g	3,681 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

5) Milch 11) Schwefeldioxid und Sulfite

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

URSPRUNGLÄNDER

DE: Deutschland ES: Spanien

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

    #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