



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



Parmesan



Zwiebel



Bacon



Walnüsse



Knoblauchzehe



30 Minuten

Stufe 2

Neuentdeckung

Zeit sparen

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 **Gemüserieibe**.



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 15)** 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

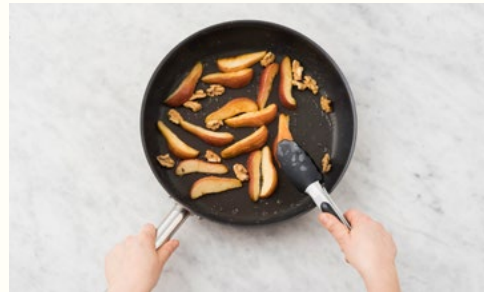
In derselben Pfanne ohne weitere Fettzugabe **Champignonscheiben** 3 – 4 Min. anbraten und mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen.

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. **Parmesan** fein reiben.



5 BIRNE KARELLISIEREN

Pfanne mit **Küchenpapier** auswischen, dann **Birnenpalten** und **Walnüsse** hineingeben und ca. 3 Min. anbraten.

Zucker* darüberstreuen und diesen 2 – 3 Min. leicht karellisieren 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. Karamellisierte **Birnenpalten, Walnüsse** und knusprige **Baconscheiben** darauf verteilen, mit **Schnittlauchröllchen** bestreuen und genießen.

2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Zwiebel DE	1	2 (klein)	2
Knoblauchzehe ES	½ ☞	¾ ☞	1
Risottoreis 15)	200 g	300 g	400 g
braune Champignons	150 g	250 g	300 g
Birne (Conférence) BE	1	2 (klein)	2
Schnittlauch	10 g	15 g	20 g
Parmesan 7)	40 g	60 g	80 g
Bacon (Scheiben)	80 g	120 g	160 g
Walnüsse 8) 15)	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	799 kJ/190 kcal	3244 kJ/772 kcal
Fett	8 g	31 g
– davon ges. Fettsäuren	3 g	11 g
Kohlenhydrate	26 g	104 g
– davon Zucker	4 g	14 g
Eiweiß	7 g	26 g
Ballaststoffe	2 g	6 g
Salz	1 g	3 g

ALLERGENE

7) Milch 8) Walnüsse

15) kann Spuren von Weizen, Erdnüssen, Soja, Schalenfrüchten, Sellerie und Sesam enthalten

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

URSPRUNGSLÄNDER

BE: Belgien, 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) 125 300 64 06 | kundenservice@hellofresh.at

Guten Appetit!