

# Cremiges Pilzrisotto mit Bacon karamellisierten Birnenspalten und Walnüssen

Family Thermomix kocht • 917 kcal • Tag 3 kochen



Risottoreis



Bacon (Scheiben)



braune Champignons



Birne



Schnittlauch



Thymian



Hartkäse ital. Art, gerieben



Walnüsse



Worcester Sauce



rote Zwiebel



Knoblauchzehe



Hühnerbrühe



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



# Los geht's

Wasche das Obst und Gemüse ab.

## Basiszutaten aus Deiner Küche\*

Pfeffer\*, Butter\*, Olivenöl\*, Zucker\*, Wasser\*, Salz\*

## Kochutensilien

Thermomix®, 1 große Schüssel und 1 große Pfanne

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Risottoreis	225 g	300 g	450 g
Bacon (Scheiben)	100 g	125 g	200 g
braune Champignons	150 g	200 g	300 g
Birne <b>BE</b>	1	1,5**	2
Schnittlauch/Thymian	10 g	10 g	10 g
Hartkäse ital. Art, gerieben <b>7) 8)</b>	40 g	60 g	80 g
Walnüsse <b>24)</b>	20 g	20 g	40 g
Worcester Sauce	8 ml	8 ml	16 ml
rote Zwiebel <b>DE   NL   EG</b>	1	2	2
Knoblauchzehe <b>ES</b>	1	1	2
Hühnerbrühe	6 g	8 g	12 g

\*\*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. 830 g)
Brennwert	460 kJ/110 kcal	3838 kJ/917 kcal
Fett	4,3 g	36,1 g
– davon ges. Fettsäuren	1,8 g	14,7 g
Kohlenhydrate	14,4 g	120,2 g
– davon Zucker	2,1 g	17,3 g
Eiweiß	3,4 g	28,3 g
Salz	0,4 g	3,35 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 **EG:** Ägypten **ES:** Spanien



## Vorbereitung

**Champignons** in Scheiben schneiden.

**Birne** achteln und Kerngehäuse entfernen.

**Schnittlauch** in feine Röllchen schneiden.

Blätter vom **Thymian** abzupfen.



## Zerkleinern & dünsten

**Zwiebel** und **Knoblauch** abziehen, **Zwiebel** halbieren.

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

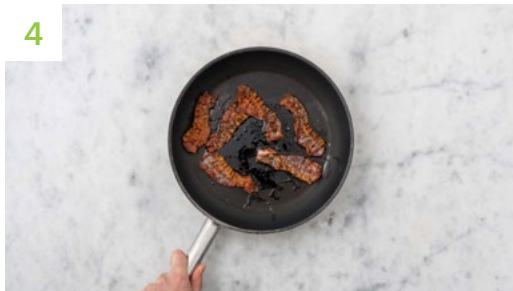
**Champignonscheiben** und 20 g [25 g | 30 g] **Butter\*** zugeben und **4 Min./100 °C/Reverse/Stufe 1** dünsten.



## Risottoreis zubereiten

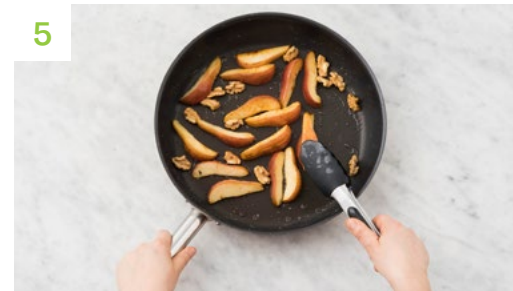
**Risottoreis**, **Hühnerbrühe**, 650 g [1.000 g | 1.200 g] warmes **Wasser\***, 1 [1,5 | 2] gestrichenen TL **Salz\*** und eine Prise **Pfeffer\*** zugeben und mit dem Spatel einmal kräftig über den Mixtopfboden rühren, um den **Reis** und die **Champignons** zu vermengen. Anstelle des Messbechers den Gareinsatz als Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel stellen und **18 Min./98 °C/Reverse/Stufe 1** garen.

Währenddessen mit dem Rezept fortfahren.



## Bacon anbraten

**Baconscheiben** halbieren, nebeneinander in eine große, kalte Pfanne legen und bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. unter gelegentlichem Wenden knusprig anbraten, dann herausnehmen, auf Küchenpapier legen und beiseitestellen.



## Birne karamellisieren

Pfanne mit Küchenpapier auswischen, dann **Birnenachtel** und **Walnüsse** hineingeben und ca. 3 Min. unter Wenden anbraten.

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



## Anrichten

**Risotto** in eine große Schüssel umfüllen.

**Geriebenen Hartkäse** und **Worcester Sauce** zum **Risotto** geben, mit dem Spatel unterheben und ca. 5 Min. quellen lassen.

**Risotto** auf Teller verteilen.

Karamellierte **Birnenachtel**, **Walnüsse** und knusprige **Baconscheiben** darauf verteilen, mit **Schnittlauchröllchen** bestreuen und genießen.

**Guten Appetit!**