

Risotto mit weißem Spargel und Bacon

dazu geröstete Haselnüsse, Kresse und Zitrone

35 – 45 Minuten • 936 kcal • Tag 5 kochen

10



weißer Spargel



Bacon (Streifen)



Risottoreis



Haselnüsse



grüne Kresse



Zwiebel



Hartkäse ital. Art, gerieben



Zitrone, gewachst



Knoblauchzehe



Hühnerbrühe



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

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

*Basiszutaten aus Deiner Küche

Olivenöl*, Salz*, Pfeffer*, Wasser*, Butter*

Kochutensilien

1 große Pfanne, 1 großer Topf und 1 Messbecher

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
weißer Spargel	400 g	600 g	800 g
Bacon (Streifen)	100 g	180 g	200 g
Risottoreis	225 g	300 g	450 g
Haselnüsse 2) 23)	20 g	20 g	40 g
grüne Kresse	20 g	20 g	20 g
Zwiebel DE NL EG	1	1	2
Hartkäse ital. Art, gerieben 7) 8)	40 g	60 g	80 g
Zitrone, gewachst ES ZA AR TR CL EG	1	1	1
Knoblauchzehe ES	2	3	4
Hühnerbrühe	8 g	12 g	16 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. 870 g)
Brennwert	449 kJ/107 kcal	3916 kJ/936 kcal
Fett	4,6 g	39,9 g
– davon ges. Fettsäuren	1,8 g	15,8 g
Kohlenhydrate	12,9 g	112,8 g
– davon Zucker	1,2 g	10,3 g
Eiweiß	3,4 g	29,8 g
Salz	0,45 g	3,89 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)** Schalenfrüchte **7)** Milch (einschließlich Laktose) **8)** Eier **23)** Haselnüsse

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

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **ES:** Spanien **ZA:** Südafrika **AR:** Argentinien **TR:** Türkei **CL:** Chile **EG:** Ägypten



Kleine Vorbereitung

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

Spargel schälen und vom evtl. holzigen Ende befreien.

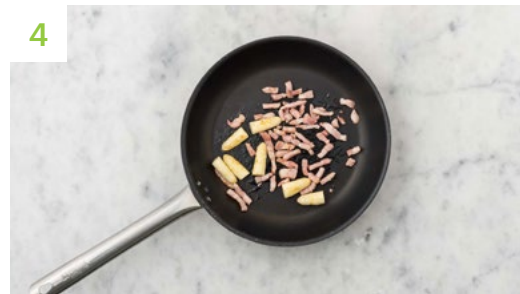
Spargelspitzen ca. 2 Finger breit abschneiden und kurz beiseitestellen.

Die restlichen unteren Enden schräg in ca. 3 cm Stücke schneiden.

Aus 700 ml [950 ml | 1.400 ml] heißem **Wasser*** und dem mitgelieferten **Hühnerbrühpulver** eine

Brühe vorbereiten und für den extra Geschmack die **Spargelschale** dazu geben und etwas ziehen lassen.

Zwiebel und **Knoblauch** abziehen und beides fein hacken.



Topping zubereiten

Die große Pfanne erneut auf mittelhoher Stufe erhitzen.

Bacon und **Spargelspitzen** darin 6 – 8 Min. anschwitzen.

Mit einem Spritzer **Zitronensaft** und **Pfeffer*** abschmecken.

Weißer Spargel

Frisch und regional: unser Spargel kommt aus Beelitz und Kirchdorf.



Risotto kochen

In einem großen Topf 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Olivenöl*** erhitzen, gehackte **Zwiebel** und **Knoblauch** darin ca. 2 Min. anschwitzen.

Risottoreis zufügen und ca. 1 Min. mit anschwitzen.

Mit ein wenig **Brühe** ablöschen und **Risotto** unter gelegentlichem Rühren 20 – 25 Min. weitergaren.

Dabei **Brühe** (aber ohne **Spargelschale**) nach und nach weiter zugeben.

In den letzten 13 Min. der Kochzeit die schräg geschnittenen **Spargelenden** mit in das **Risotto** geben.



Risotto fertigstellen

Wenn das **Risotto** gar ist, die Hälfte der **Kresse**, **Hartkäse**, 2 EL [3 EL | 4 EL] **Butter*** und 1,5 TL [2 TL | 3 TL] **Zitronenabrieb** unter das **Risotto** heben.

Tipp: Sollte Dir das Risotto noch zu körnig sein, dann gieße noch etwas **Wasser*** hinzu und lass' es etwas länger kochen.

Mit dem **Soft** aus 1 [2 | 2] **Zitronenspalte**, **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



Weiter geht's

In einer großen Pfanne **Haselnüsse** ohne Fettzugabe bei mittlerer Hitze rösten, bis sie duften.

Aus der Pfanne nehmen und grob hacken.

Zitrone heiß abwaschen, Schale fein abreiben und **Zitrone** in 6 Spalten schneiden.

Kresse abschneiden.



Anrichten

Risotto auf dem Teller verteilen.

Mit **Spargelspitzen**, **Bacon** und **Haselnüssen** toppen und mit restlicher **Kresse** garnieren.

Zitronenspalten dazu reichen.

Guten Appetit!

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!
<http://www.hellofresh.de/freunde>

