



# 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

25 [30] min.

35 [40] min.

Stufe 3

Thermomix kocht

Neuentdeckung

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!

**thermomix**

Wasche **Gemüse**, **Obst** und **Kräuter** ab. Neben dem **Thermomix®** benötigst Du **1 kleine Schüssel**, **1 große Pfanne**, **Küchenpapier** und **1 große Schüssel**.



## 1 VORBEREITUNG

**Braune Champignons** in Scheiben schneiden. **Birne** vierteln, Kerngehäuse entfernen und **Birnenstücke** nochmals längs halbieren. **Schnittlauch** in feine Röllchen schneiden.



## 2 ZERKLEINERN & DÜNSTEN

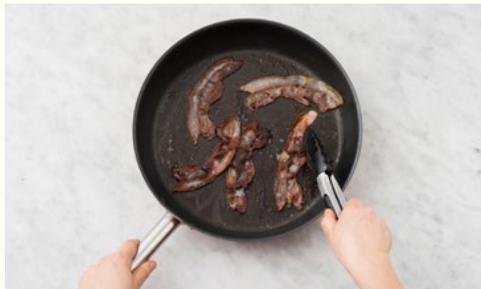
**Parmesan** in den Mixtopf geben, **10 Sek./Stufe 10** zerkleinern und in eine kleine Schüssel umfüllen. **Zwiebel** und **Knoblauch** abziehen, **Zwiebel** halbieren und mit dem **Knoblauch** in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. **Champignonscheiben**, **20 g Olivenöl\*** und **20 g [30 g] Butter\*** zugeben und **3 Min. [4 Min.]/120 °C/↻/Stufe 1** dünsten.



## 3 RISOTTOREIS ZUBEREITEN

**Risottoreis**, **450 g [850 g] Wasser\***, **1 TL [2 TL] Gemüsebrühpaste\***, **Salz\*** und **Pfeffer\*** zugeben und mit dem Spatel einmal kräftig über den Mixtopfboden rühren, um **Reis** und **Champignons** zu vermengen. Anstelle des Messbechers Gareinsatz als Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel stellen und **18 Min./98 °C/↻/Stufe 1** garen.

Währenddessen **Bacon** anbraten.



## 4 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.



## 5 BIRNEN KAREMELLISIEREN

Pfanne mit **Küchenpapier** auswischen, dann **Birnenpalten** und **Walnüsse** hineingeben und ca. 3 Min. unter Wenden anbraten. **1 TL Zucker\*** darüberstreuen und diesen 2 – 3 Min. leicht karamellisieren lassen.



## 6 ANRICHTEN

**Risotto** in eine große Schüssel umfüllen und ca. 5 Min. quellen lassen. Zerkleinerten **Parmesan** zum **Risotto** geben und vorsichtig unterheben. **Risotto** auf Teller verteilen. Karamellierte **Birnenpalten**, **Walnüsse** und knusprige **Baconscheiben** darauf verteilen, mit **Schnittlauchröllchen** bestreuen und genießen.

# 2 | 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	4P
Zwiebel DE	1	2
Knoblauchzehe ES	½	1
Risottoreis 15)	200 g	400 g
braune Champignons	150 g	300 g
Birne (Conférence) BE	1	2
Schnittlauch	10 g	20 g
Parmesan 7)	40 g	80 g
Bacon (Scheiben)	80 g	160 g
Walnüsse 8) 15)	20 g	40 g

Wasser\*, Gemüsebrühpaste\*, Olivenöl\*, Butter\* 7), Salz\*, Pfeffer\*, Zucker

\* Gut, im Haus zu haben [4 Personen in Klammern].  
 ☞ Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.  
 ! Unser Gemüse kann in Größe und Gewicht variieren. Bitte stelle sicher, dass Du die Mengen an die Sicherheitsregelungen des Thermomix anpasst.

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!)

## URSPRUNGLÄNDER

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!