



# 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 Kochlöffelschwingen!*



braune Champignons



Birne



Risottoreis



Schnittlauch



Parmesan



Zwiebel



Bacon



Walnüsse



Knoblauchzehe

25 [30|30] Min.

35 [40|40] Min.

Stufe 2

Thermomix kocht

Neuentdeckung

Tag 1 - 5 kochen

Eines unserer liebsten Soul-Food-Rezepte ist wieder am Start, um Dich und Deine Lieben zu verwöhnen! Die Kombination aus Pilzen, Birne und Walnüssen in unserem Risotto 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 und tupfe die **Küchenkräuter** mit **Küchenpapier** trocken.  
Neben dem **Thermomix®** benötigst Du **1 kleine Schüssel**, **1 große Pfanne**, **Küchenpapier** und **1 große Schüssel**.



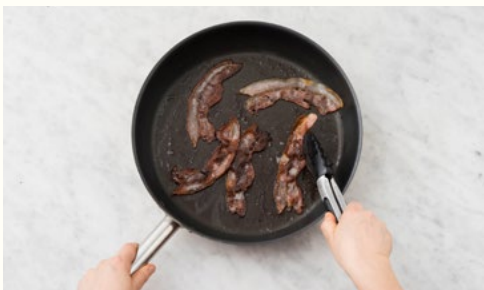
**1 VORBEREITUNG**  
**Parmesan** halbieren, in den Mixtopf geben, **15 Sek./Stufe 10** zerkleinern und in eine kleine Schüssel umfüllen.  
**Braune Champignons** in Scheiben schneiden, **Birne** achtern und Kerngehäuse entfernen, **Schnittlauch** in feine Röllchen schneiden.



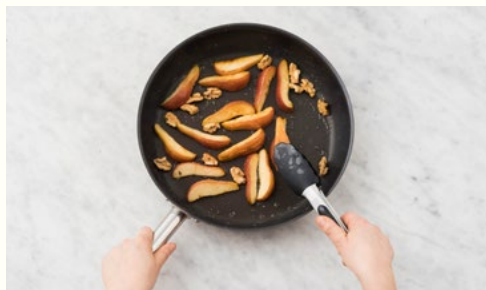
**2 ZERKLEINERN & DÜNSTEN**  
**Zwiebel** und **Knoblauch** abziehen. **Zwiebel** halbieren und mit dem **Knoblauch** in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. **Champignonscheiben, Olivenöl\*** und **Butter\*** zugeben und **4 Min./120 °C/↻/Stufe 1** dünsten.



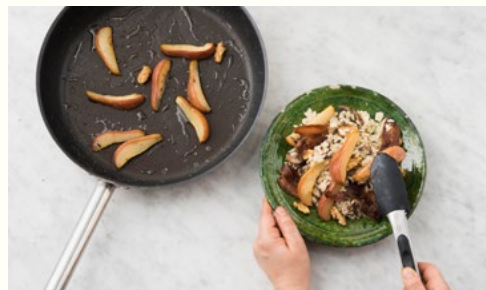
**3 RISOTTOREIS ZUBEREITEN**  
**Risottoreis, Wasser\***, **Gemüsebrühpaste\***, **Salz\*** und **Pfeffer\*** zugeben und mit dem Spatel einmal kräftig über den Mixtopfboden rühren, um **Reis** und **Champignons** zu vermengen. Anstelle des Messbechers den Gareinsatz als Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel stellen und **18 Min./98 °C/↻/Stufe 1** garen. Währenddessen mit dem Rezept fortfahren.



**4 BACON ANBRATEN**  
**Baconscheiben** ohne Zugabe von Fett nebeneinander in eine große, kalte Pfanne legen und bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. unter gelegentlichem Wenden knusprig anbraten, dann herausnehmen und auf Küchenpapier abkühlen lassen.



**5 BIRNEN KAREMELLISIEREN**  
Pfanne mit Küchenpapier auswischen, dann **Birnenachtel** und **Walnüsse** hineingeben und ca. 3 Min. unter Wenden anbraten. **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 **Birnenachtel, Walnüsse** und knusprige **Baconscheiben** darauf verteilen, mit **Schnittlauchröllchen** bestreuen und genießen.

## 2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Parmesan 5)	20 g	60 g	80 g
braune Champignons	150 g	300 g	300 g
Birne NL   BE	1	1 ½ ☞	2
Schnittlauch	10 g	10 g	10 g
Zwiebel DE	1	1	2
Knoblauchzehe ES	½ ☞	¾ ☞	1
Risottoreis	200 g	300 g	400 g
Bacon	80 g	120 g	160 g
Walnusskerne 7)	20 g	30 g	30 g
Olivenöl* für Schritt 2	20 g	30 g	40 g
Butter* 5) für Schritt 2	20 g	25 g	30 g
Wasser* für Schritt 3	420 g	620 g	850 g
Gemüsebrühpaste* für Schritt 3	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Zucker* für Schritt 5	1 TL		
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.  
! 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	821 kJ/196 kcal	3.341 kJ/799 kcal
Fett	8 g	31 g
- davon ges. Fettsäuren	2 g	10 g
Kohlenhydrate	26 g	104 g
- davon Zucker	3 g	14 g
Eiweiß	6 g	26 g
Ballaststoffe	1 g	5 g
Salz	1 g	2 g

**ALLERGENE**  
5) Milch 7) Schalenfrüchte  
(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)  
**URSPRUNGSLÄNDER**  
DE: Deutschland ES: Spanien NL: Niederlande BE: Belgien

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

    #HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:  
DE +49 (0) 30 568 39 568 | kundenservice@hellofresh.de  
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at

**Guten Appetit!**