



CREMIGES PILZRISOTTO MIT BACON, karamellisierten Birnenspalten und Walnüssen



HELLO KNOBLAUCH

Jeder kennt die Knoblauchfahne!
Verantwortlich ist der Inhaltsstoff Allicin.
Die schwefelhaltige Substanz entsteht,
wenn Knoblauch zerkleinert wird.



Aufgrund der aktuellen Situation kann es verstärkt zu Zutatenänderungen in unseren Rezepten kommen.

Bitte beachte daher folgendes:

- Prüfe immer die Allergene, mögliche Spuren von Allergenen sowie bei Bedarf (z.B. Diabetes) mögliche Abweichungen des Zuckergehalts auf der Zutatenverpackung.
- Wenn in Deinem Rezept eine Zutat fehlt oder durch eine andere ersetzt wurde, findest Du die aktualisierte Version des Rezepts mit Zubereitungsschritten sowie aktuellen Nährwerten, Allergenen und Produktinformationen unter www.hellofresh.de/menus/2020-W24

Vielen Dank für Dein Verständnis!



Champignons



Birne



Risottoreis



Schnittlauch



geriebener Hartkäse



Zwiebel



Bacon



Walnusskerne



Knoblauchzehe



Hühnerbrühe

15 [15 | 20] Min. 25 [30 | 30] Min.

Stufe 1 Thermomix kocht

Tag 1 - 5 kochen

Wasche Deine Hände vor dem Kochen mindestens 20 Sekunden gründlich mit Seife.
Wasche **Gemüse, Obst** und **Kräuter** ab.
Neben dem **Thermomix®** benötigst Du **1 große Pfanne** und **1 große Schüssel**.



1 VORBEREITUNG

Champignons in Scheiben schneiden.
Birne achteln und Kerngehäuse entfernen.
Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

★ **TIPP:** Risotto schmeckt super, wenn es ganz frisch zubereitet ist. Teilt Euch die Kochzeit so ein, dass Ihr es frisch genießen könnt und haltet Euch genau an die Flüssigkeitsangaben.



2 ZERKLEINERN & DÜNSTEN

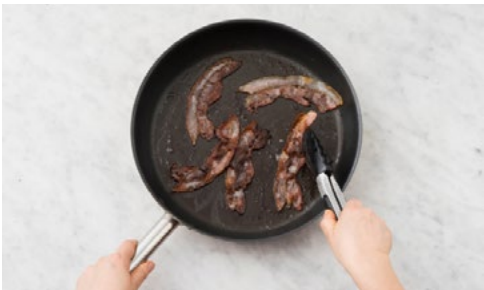
Zwiebel und **Knoblauch** abziehen.
Zwiebel halbieren, mit dem **Knoblauch** in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
Champignonscheiben, 20 g [25 g | 30 g] **Butter*** zugeben und **4 Min./120 °C/☞/ Stufe 1** dünsten.



3 RISOTTOREIS ZUBEREITEN

Risottoreis, 450 g [620 g | 850 g] **Wasser***, **Hühnerbrühe**, **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 kalte, große Pfanne legen. Bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. unter gelegentlichem Wenden knusprig anbraten, dann herausnehmen und auf Küchenpapier abkühlen lassen.

★ **TIPP:** Wenn Du den Bacon in eine kalte Pfanne gibst und die Pfanne dann erst erhitzt, wird er richtig schön knusprig.



5 BIRNEN KAREMELLISIEREN

Pfanne mit Küchenpapier auswischen, **Birnenachtel** 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 5 Min. quellen lassen. **Geriebenen Hartkäse** zum **Risotto** geben und unterheben.
Risotto auf Tellern verteilen. Karamellierte **Birnenachtel**, **Walnüsse** und knusprige **Baconscheiben** darauf verteilen, mit **Schnittlauchröllchen** bestreuen und genießen.

2-4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Hühnerbrühe	4 g	6 g	8 g
Zwiebel DE	1	1	2
Knoblauchzehe ES	½ ☞	¾ ☞	1
Risottoreis	200 g	300 g	400 g
Champignons	150 g	200 g	300 g
Birne NL BE	1	1½ ☞	2
Schnittlauch	10 g	10 g	10 g
Bacon (Scheiben)	100 g	125 g	200 g
Walnusskerne 7)	20 g	20 g	40 g
geriebener Hartkäse 5)	20 g	40 g	40 g
Butter* 5) für Schritt 2	20 g	25 g	30 g
Wasser* für Schritt 3	450 g	620 g	850 g
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.

DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE PRO (Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)	100 g	PORTION (ca. 700 g)
Brennwert	455 kJ/109 kcal	3.224 kJ/771 kcal
Fett	3,99 g	28,30 g
– davon ges. Fettsäuren	1,41 g	10,02 g
Kohlenhydrate	14,79 g	104,88 g
– davon Zucker	2,00 g	14,17 g
Eiweiß	3,28 g	23,26 g
Salz	0,442 g	3,136 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) Eier 5) Milch 7) Schalenfrüchte

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

URSPRUNGLÄNDER

DE: Deutschland ES: Spanien BE: Belgien NL: Niederlande

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-STD-40-004).

Guten Appetit!