

# Weißes Spargelrisotto mit Bacon

dazu geröstete Haselnüsse, Kresse und Zitrone

35 – 45 Minuten • 3729 kJ/891 kcal • Tag 5 kochen

11



-  geriebener Hartkäse
-  Zwiebel
-  Knoblauchzehe
-  Risottoreis
-  Hühnerbrühe
-  weißer Spargel
-  Zitrone, gewachst
-  Haselnüsse
-  Bacon (Streifen)
-  grüne Kresse
-  Butter



**Gut im Haus zu haben**  
Wasser\*, Olivenöl\*, Salz\*, Pfeffer\*

# Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

## Was Du benötigst

1 großen Topf, 1 große Pfanne und 1 Messbecher

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
geriebener Hartkäse <b>7) 8)</b>	40 g	60 g	80 g
Zwiebel <b>DE   NL   NZ</b>	1	1	2
Knoblauchzehe <b>ES</b>	2	3	4
Risottoreis	225 g	300 g	450 g
Hühnerbrühe	8 g	12 g	16 g
weißer Spargel	400 g	600 g	800 g
Zitrone, gewachst <b>UY   RS   ES   AR   TR</b>	1	1	1
Haselnüsse <b>23)</b>	20 g	20 g	40 g
Bacon (Streifen)	100 g	180 g	200 g
grüne Kresse	20 g	20 g	20 g
Butter <b>7)</b>	20 g	30 g	40 g
Wasser*, Olivenöl*	Angaben im Text		
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. 870 g)
Brennwert	428 kJ/102 kcal	3729 kJ/891 kcal
Fett	4,49 g	39,11 g
– davon ges. Fettsäuren	1,76 g	15,38 g
Kohlenhydrate	11,58 g	100,91 g
– davon Zucker	1,15 g	10,04 g
Eiweiß	3,34 g	29,09 g
Salz	0,420 g	3,663 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 **23)** Haselnüsse (Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

**Ursprungsländer:** **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **UY:** Uruguay **NZ:** Neuseeland **RS:** Serbien **ES:** Spanien **AR:** Argentinien **TR:** Türkei



## Kleine Vorbereitung

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

**Spargel** schälen und vom eventuell holzigen Ende befreien. **Spargelspitzen** ca. 2 Finger breit abschneiden und kurz beiseitestellen. Die restlichen unteren Enden schräg in ca. 3 cm große Stücke schneiden.

Aus 700 ml [950 ml | 1400 ml] heißem **Wasser\*** und dem mitgeliefertem **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.



## 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 12 Min. der Kochzeit die schräg geschnittenen **Spargelenden** mit in das **Risotto** geben.



## Risotto fertigstellen

Wenn das **Risotto** gar ist, die Hälfte der **Kresse**, **Hartkäse**, **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 **Saft** 1 [2 | 2] aus **Zitronenspalte**, **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.



## Weiter geht's

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

weißer Spargel

Frisch und regional: unser Spargel kommt aus Deutschland.

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

