

# Cremiges Pilzrisotto mit Bacon

## karamellisierten Birnenspalten und Walnüssen

Family 30 – 40 Minuten • 3515 kJ/840 kcal • Tag 5 kochen

4



Risottoreis



Birne



geriebener Hartkäse



Hühnerbrühe



Walnüsse



Champignons



Schnittlauch



Zwiebel



Bacon (Scheiben)



Knoblauchzehe



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

Gut im Haus zu haben

Olivenöl\*, Wasser\*, Salz\*, Pfeffer\*, Zucker\*

# Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Erhitze 650 ml [975 ml | 1.300 ml] Wasser im Wasserkocher.

## Was Du benötigst

1 große Pfanne, 1 großen Topf mit Deckel, Küchenpapier

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Risottoreis	225 g	300 g	450 g
Champignons	150 g	200 g	300 g
Birne NL   ES	1	1,5**	2
Schnittlauch	10 g	10 g	10 g
geriebener Hartkäse 2) 5)	40 g	60 g	80 g
Zwiebel DE	1	1	2
Hühnerbrühe	6 g	8 g	12 g
Bacon (Scheiben)	100 g	125 g	200 g
Walnüsse 7)	20 g	20 g	40 g
Knoblauchzehe ES	0,5**	0,75**	1
Wasser*, Zucker*, Öl*	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. 760 g)
Brennwert	461 kJ/110 kcal	3515 kJ/840 kcal
Fett	4,07 g	31,05 g
– davon ges. Fettsäuren	1,55 g	11,85 g
Kohlenhydrate	14,47 g	110,32 g
– davon Zucker	2,51 g	19,13 g
Eiweiß	3,53 g	26,89 g
Salz	0,428 g	3,266 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 oder Eierzeugnisse 5) Milch oder Milchzeugnisse (einschließlich Laktose) 7) Schalenfrüchte: Walnuss (Juglans regia) oder daraus hergestellte Erzeugnisse

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

**Ursprungsländer:** DE: Deutschland ES: Spanien NL: Niederlande



### Für das Risotto

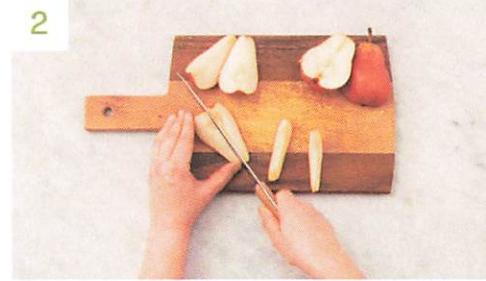
650 ml [975 ml | 1.300 ml] heiße **Hühnerbrühe** vorbereiten.

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

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

**Risottoreis** zufügen und ca. 1 Min. mit anschwitzen.

Mit ein wenig **Brühe** ablöschen und **Risotto** unter gelegentlichem Rühren ca. 20 Min. weitergaren, dabei **Brühe** nach und nach weiter zugeben.



### Gemüse schneiden

**Champignons** in Scheiben schneiden.

**Birne** vierteln, Kerngehäuse entfernen und Stücke nochmals halbieren.

**Schnittlauch** in feine Röllchen schneiden.



### Bacon anbraten

**Baconscheiben** in eine große, kalte Pfanne legen und bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. unter gelegentlichem Wenden knusprig anbraten, dann kurz herausnehmen und beiseitestellen.



### Pilze braten

In derselben Pfanne ohne weitere Fettzugabe **Champignonscheiben** 3 – 4 Min. anbraten, mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** würzen und anschließend ins **Risotto** geben.



### Birne karamellisieren

Pfanne mit Küchenpapier auswischen, dann **Birnenspalten** und **Walnüsse** hineingeben und ca. 3 Min. anbraten.

0,5 EL [0,75 EL | 1 EL] **Zucker\*** darüberstreuen, diesen 2 – 3 Min. leicht karamellisieren lassen.



### Anrichten

Geriebenen **Hartkäse** unter das fertige **Risotto** rühren, dieses auf Teller verteilen. Karamellierte **Birnenspalten**, **Walnüsse** und knusprige **Baconscheiben** darauf verteilen, mit **Schnittlauchröllchen** bestreuen und genießen.

Guten Appetit

