

# Cremiges Pilzrisotto mit Speck karamellisierten Birnenspalten und Baumnüssen

Family 30 – 40 Minuten • 892 kcal • Tag 3 kochen

14



Risottoreis



Frühstücksspeck  
in Scheiben



braune Champignons



Birne



Schnittlauch



Hartkäse ital. Art, gerieben



Baumnüsse



Worcester Sauce



rote Zwiebel



Knoblauchzehe



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

# Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

## Basiszutaten aus Deiner Küche\*

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

## Kochutensilien

1 Küchenpapier, 1 grosse Bratpfanne und 1 grosser Topf

## Zutaten 2 | 4 Personen

|                                    | 2P         | 4P        |
|------------------------------------|------------|-----------|
| Risottoreis                        | 1 x 225 g  | 2 x 225 g |
| Frühstücksspeck in Scheiben        | 1 x 75 g   | 2 x 75 g  |
| braune Champignons                 | 1 x 150 g  | 1 x 300 g |
| Birne                              | 1 x 200 g  | 2 x 200 g |
| Schnittlauch                       | 1 x 10 g** | 1 x 10 g  |
| Hartkäse ital. Art, gerieben 7) 8) | 1 x 40 g   | 2 x 40 g  |
| Baumnüsse 24)                      | 1 x 20 g   | 1 x 40 g  |
| Worcester Sauce                    | 1 x 8 ml   | 2 x 8 ml  |
| rote Zwiebel                       | 1 x 80 g   | 2 x 80 g  |
| Knoblauchzehe                      | 1 x 4 g    | 2 x 4 g   |

\*\*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. 820 g)  |
|-------------------------|---------------------|----------------------|
| Brennwert               | 454 kJ/<br>109 kcal | 3731 kJ/<br>892 kcal |
| Fett                    | 4.3 g               | 35 g                 |
| – davon ges. Fettsäuren | 1.5 g               | 12.6 g               |
| Kohlenhydrate           | 14.4 g              | 118.6 g              |
| – davon Zucker          | 2 g                 | 16.2 g               |
| Eiweiss                 | 3.2 g               | 25.9 g               |
| Salz                    | 0.24 g              | 2.01 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 24) Walnüsse

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



## Für das Risotto

Erhitze 800 ml [1600 ml] **Wasser** im Wasserkocher.

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

In einem grossen Topf 1 EL [2 EL] **Olivenöl**\* erhitzen, **Zwiebel** und **Knoblauch** 1 – 2 Min. anschwitzen.

**Risottoreis** zufügen und ca. 1 Min. mit anschwitzen. Mit 800 ml [1600 ml] heissem **Wasser**\* ablöschen.

6 g [12 g] **Pouletbouillonpulver**\* und 1 TL [2 TL] **Salz**\* einrühren. Bei mittlerer Hitze offen unter gelegentlichem Rühren ca. 20 – 25 Min. köcheln lassen, bis die **Bouillon** aufgesogen ist und das **Risotto** eine cremige Konsistenz hat.



## Gemüse schneiden

**Champignons** in Scheiben schneiden.

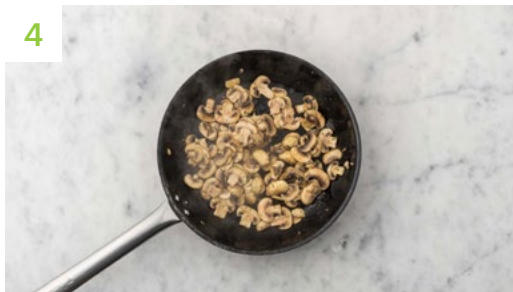
**Birne** vierteln, Kerngehäuse entfernen und Stücke nochmals halbieren.

**Schnittlauch** in feine Röllchen schneiden.



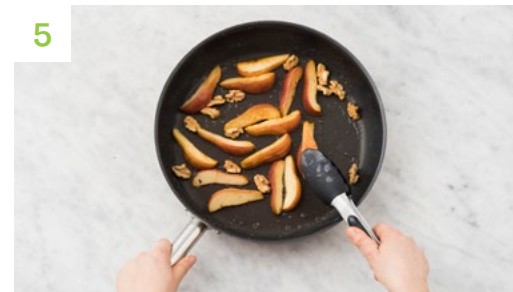
## Speck anbraten

**Speckscheiben** halbieren, in eine grosse, kalte Bratpfanne legen und bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. unter gelegentlichem Wenden knusprig anbraten, dann kurz herausnehmen und beiseitestellen.



## Pilze braten

In derselben Bratpfanne ohne Eier weitere Fettzugabe **Champignonscheiben** 3 – 4 Min. anbraten. Mit **Salz**\* und **Pfeffer**\* würzen und anschliessend in das **Risotto** geben.



## Birne karamellisieren

Bratpfanne mit Küchenpapier auswischen, dann **Birnenspalten** und **Baumnüsse** hineingeben und ca. 3 Min. anbraten. 0.5 EL [1 EL] **Zucker**\* darüberstreuen und diesen 2 – 3 Min. leicht karamellisieren lassen.



## Anrichten

Zwei Drittel vom **geriebenen Hartkäse**, **Worcester Sauce** und 1 EL [2 EL] **Butter**\* unter das fertige **Risotto** rühren und dieses auf Teller verteilen. **Karamellierte Birnenspalten**, **Baumnüsse** und knusprige **Speckscheiben** darauf verteilen, mit **Schnittlauchröllchen** und restlichem **Hartkäse** bestreuen und geniessen.

## En Guete!

Du liebst HelloFresh?

Deine Freunde sicher auch! Lade sie jetzt über den QR Code oder über <http://www.hellofresh.ch/freunde> ein!



# Creamy mushroom risotto with bacon

served with caramelised pear wedges and walnuts

Family 30–40 minutes • 892 kcal • Cook on day 3

14



Risotto rice



Sliced breakfast bacon



Brown mushrooms



Pear



Chives



Grated Italian-style hard cheese



Walnuts



Worcestershire sauce



Red onion



Garlic clove



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

# Let's get started

Wash the vegetables and herbs.

## Basics from your kitchen\*

Salt\*, chicken stock powder\*, sugar\*, pepper\*, butter\*, olive oil\*, water\*

## Cooking utensils

1 kitchen roll, 1 large frying pan and 1 large pot

## Ingredients for 2 | 4 persons

|   | 2P  |        | 4P  |       |
|---|-----|--------|-----|-------|
| Risotto rice                                  | 1 x | 225 g  | 2 x | 225 g |
| Sliced breakfast bacon                        | 1 x | 75 g   | 2 x | 75 g  |
| Brown mushrooms                               | 1 x | 150 g  | 1 x | 300 g |
| Pear  | 1 x | 200 g  | 2 x | 200 g |
| Chives  | 1 x | 10 g** | 1 x | 10 g  |
| Grated Italian-style hard cheese <b>7   8</b> | 1 x | 40 g   | 2 x | 40 g  |
| Walnuts <b>24</b>                             | 1 x | 20 g   | 1 x | 40 g  |
| Worcester sauce                               | 1 x | 8 ml   | 2 x | 8 ml  |
| Red onion                                     | 1 x | 80 g   | 2 x | 80 g  |
| Garlic clove                                  | 1 x | 4 g    | 2 x | 4 g   |

\*\*Note the quantity required. The quantity delivered in your box differs from this quantity and some will be left over.

## Average nutritional values per

(calculated based on the specified starting ingredients)

|                           | 100 g           | Portion (approx. 820 g) |
|---------------------------|-----------------|-------------------------|
| Calories                  | 454 kJ/109 kcal | 3731 kJ/892 kcal        |
| Fat                       | 4.3 g           | 35 g                    |
| – of which saturated fats | 1.5 g           | 12.6 g                  |
| Carbohydrate              | 14.4 g          | 118.6 g                 |
| – of which sugar          | 2 g             | 16.2 g                  |
| Protein                   | 3.2 g           | 25.9 g                  |
| Salt                      | 0.24 g          | 2.01 g                  |

Please note that the nutritional information on the printed recipe may vary due to natural fluctuations and changes to products at short notice. Only the nutritional information on the product packaging is definitive.

**Allergens: 7** Milk (including lactose) **8** Eggs **24** Walnuts

(Please see the additional information on allergens and possible traces of allergens on the packaging of the ingredients!)



## For the risotto

Heat 800 ml [1600 ml] water in the kettle.

Finely chop the onion and garlic.

In a large pot, heat 1 tbsp. [2 tbsp.] olive oil\* and gently sauté the onion and garlic for 1–2 min.

Add the risotto rice and sauté for another 1 min. Deglaze with 800 ml [1600 ml] hot water\*.

Stir in 6 g [12 g] chicken stock powder\* and 1 tsp [2 tsp] salt\*. Simmer uncovered on a medium heat, stirring occasionally, for 20–25 min. until the stock has been absorbed and the risotto has a creamy consistency.



## Chop the vegetables

Cut the mushrooms into slices.

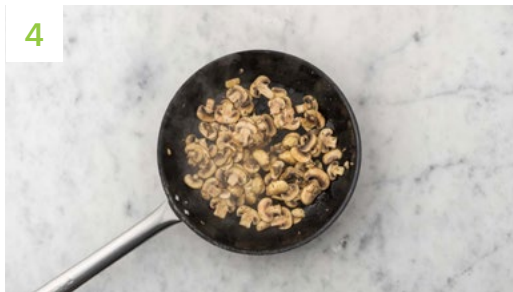
Cut the pear into quarters, remove the core and halve the pieces again.

Finely slice the chives.



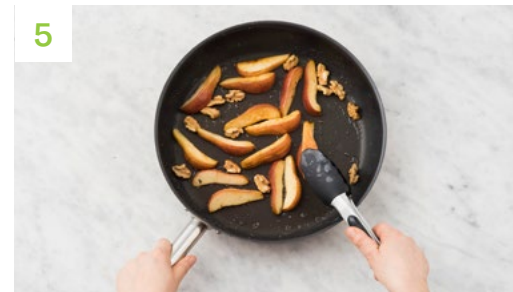
## Fry the bacon

Halve the bacon slices, put them in a large, cold frying pan and fry on a medium heat for about 5 min., turning occasionally, until crispy, then remove and briefly set aside.



## Fry the mushrooms

In the same frying pan, fry the sliced mushrooms for 3–4 min. without adding fat. Season with salt\* and pepper\* and add to the risotto.



## Caramelize the pear

Wipe the frying pan with kitchen roll, then add the pear wedges and walnuts and sauté for about 3 min. Sprinkle 0.5 tbsp. [1 tbsp.] sugar\* on top and gently caramelize for 2–3 min.



## Serve

Stir the grated hard cheese, Worcester sauce and 1 tbsp. [2 tbsp.] butter\* into the finished risotto and apportion it onto plates.

Spread the caramelized pear slices, walnuts and crispy bacon slices on top, sprinkle with chive rings and enjoy.

## Bon appetit!

Love HelloFresh?

Your friends will surely love it too! Send them an invite now using the QR code or at [www.hellofresh.ch/freunde/](http://www.hellofresh.ch/freunde/)



# Risotto crémeux aux champignons avec tranches de bacon quartiers de poire caramélisés et noix

Famille 30 – 40 minutes • 892 kcal • Cuisiner au 3e jour



14



Riz à risotto



Bacon en tranches



Champignons bruns



Poire



Ciboulette



Fromage italien  
à pâte dure râpé



Noix



Sauce Worcester



Oignon rouge



Gousses d'ail



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

# C'est parti

Laver les légumes et les fines herbes.

## Basiques dans votre cuisine\*

Sel\*, bouillon de volaille en poudre\*, sucre\*, poivre\*, beurre\*, huile d'olive\*, eau\*

## Ustensiles de cuisine

Essuie-tout, 1 grande poêle et 1 grande casserole

## Ingrédients pour 2 à 4 personnes

|  | 2 portions | 4 portions |
|--|------------|------------|
| Riz à risotto                                      | 1 x 225 g  | 2 x 225 g  |
| Lard fumé en tranches                              | 1 x 75 g   | 2 x 75 g   |
| Champignons bruns                                  | 1 x 150 g  | 1 x 300 g  |
| Poire  | 1 x 200 g  | 2 x 200 g  |
| Ciboulette   | 1 x 10 g** | 1 x 10 g   |
| Fromage italien à pâte dure râpé <b>7</b> <b>8</b> | 1 x 40 g   | 2 x 40 g   |
| Noix <b>24</b>                                     | 1 x 20 g   | 1 x 40 g   |
| Sauce Worcester                                    | 1 x 8 ml   | 2 x 8 ml   |
| Oignon rouge                                       | 1 x 80 g   | 2 x 80 g   |
| Gousse d'ail                                       | 1 x 4 g    | 2 x 4 g    |

\*\*Tenir compte de la quantité requise. Une plus grande quantité est parfois livrée dans votre box, de sorte qu'il peut y avoir des restes.

## Valeurs nutritionnelles moyennes pour

(calculées sur la base de la quantité indiquée d'ingrédients utilisés)

|                            | 100 g               | Portion (env. 820 g) |
|----------------------------|---------------------|----------------------|
| Valeur calorique           | 454 kJ/<br>109 kcal | 3731 kJ/<br>892 kcal |
| Lipides                    | 4,3 g               | 35 g                 |
| - dont acides gras saturés | 1,5 g               | 12,6 g               |
| Glucides                   | 14,4 g              | 118,6 g              |
| - dont sucre               | 2 g                 | 16,2 g               |
| Protéines                  | 3,2 g               | 25,9 g               |
| Sel                        | 0,24 g              | 2,01 g               |

Notez que les valeurs nutritionnelles sur les fiches recettes peuvent fluctuer en raison des variations naturelles et des changements de produits de dernière minute. Seules les informations nutritionnelles indiquées sur l'emballage des produits sont significatives.

**Allergènes :** **7** lait (comprenant du lactose) **8** œuf **24** noix

(Vous trouverez les informations concernant les allergènes et les possibles traces d'allergènes sur l'emballage des ingrédients !)



### 1 Pour le risotto

Faire chauffer 800 ml [1600 ml] d'eau dans la bouilloire.

Hacher finement l'oignon et l'ail.

Dans une grande casserole, faire chauffer 1 cs [2 cs] d'huile d'olive\*, y faire suer l'oignon et l'ail pendant 1 à 2 min.

Ajouter le riz à risotto et faire mijoter env. 1 min.

Déglacer avec 800 ml [1600 ml] d'eau\*.

Incorporer 6 g [12 g] de bouillon de volaille en poudre\* et 1 cc [2 cc] de sel\*. Laisser mijoter à feu moyen à couvert 20 à 25 min, en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que le bouillon soit absorbé et que le risotto ait une consistance crémeuse.



### 2 Couper les légumes

Couper les champignons en tranches.

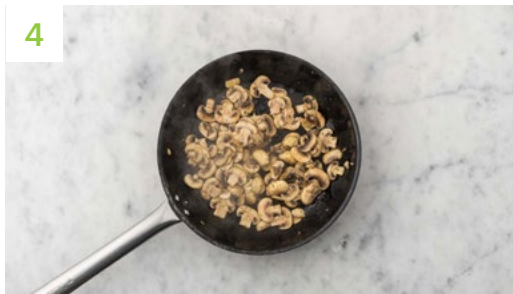
Couper la poire en quatre, enlever les pépins et couper à nouveau les morceaux en deux.

Couper la ciboulette en petits rouleaux.



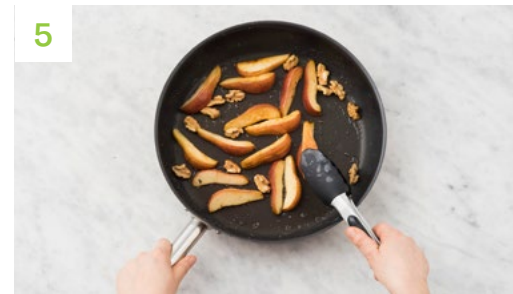
### 3 Faire frire le bacon

Couper les tranches de bacon en deux, les placer dans une grande poêle froide puis les faire cuire à feu moyen environ 5 min, en retournant de temps en temps, jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes, puis les retirer de la poêle et réserver brièvement.



### 4 Cuire les champignons

Dans la même poêle, sans ajouter de matière grasse, faire revenir les tranches de champignons pendant à 4 min. Saler\* et poivrer\*, puis les ajouter au risotto.



### 5 Caraméliser la poire

Essuyer la poêle avec du papier absorbant, puis ajouter les quartiers de poire et les noix et faire dorer environ 3 min. Saupoudrer 0,5 cs [1 cs] de sucre\* et faire caraméliser légèrement pendant 2 à 3 min.



### 6 Dresser

Incorporer les deux tiers du fromage à pâte dure râpé, la sauce Worcester et 1 cs [2 cs] de beurre\* au risotto terminé et le répartir sur des assiettes.

Étaler les quartiers de poire caramélisés, les noix et les tranches de bacon croustillantes sur le dessus, saupoudrer de rouleaux de ciboulette et du reste de fromage à pâte dure râpé et déguster.

## Bon appétit !

Vous aimez HelloFresh ?

Je parie que vos amis aussi ! Invitez-les dès maintenant via le QR code ou sur [www.hellofresh.ch/freunde/](http://www.hellofresh.ch/freunde/)

