

Risotto aus weissem Spargel und Speck

dazu geröstete Haselnüsse, Schnittlauch und Zitrone

35 – 45 Minuten • 898 kcal • Tag 5 kochen



- | | |
|---|--|
| 
Hartkäse ital. Art, gerieben | 
Zwiebel |
| 
Knoblauchzehe | 
Risottoreis |
| 
weisser Spargel | 
Zitrone, gewachst |
| 
Haselnüsse | 
Frühstücksspeck gewürfelt |
| 
Schnittlauch | |



Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

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

Kochutensilien

1 grosse Bratpfanne, 1 grosser Topf und 1 Messbecher

Zutaten 2 | 4 Personen

	2P	4P
Hartkäse ital. Art, gerieben 7) 8)	1 x 40 g	2 x 40 g
Zwiebel	1 x 100 g	2 x 100 g
Knoblauchzehe	2 x 4 g	4 x 4 g
Risottoreis	1 x 225 g	2 x 225 g
weisser Spargel	1 x 400 g	1 x 800 g
Zitrone, gewachst	1 x 90 g**	1 x 90 g
Haselnüsse 2) 23)	1 x 20 g	2 x 20 g
Frühstücksspeck gewürfelt	1 x 90 g	2 x 90 g
Schnittlauch	1 x 20 g**	1 x 20 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. 870 g)
Brennwert	434 kJ/ 104 kcal	3758 kJ/ 898 kcal
Fett	4.3 g	37.4 g
- davon ges. Fettsäuren	1.6 g	13.8 g
Kohlenhydrate	12.8 g	110.6 g
- davon Zucker	1 g	9.1 g
Eiweiss	3.4 g	29.1 g
Salz	0.28 g	2.45 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)** Schalenfrüchte **7)** Milch (einschliesslich Laktose) **8)** Eier **23)** Haselnüsse

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



Vorbereitung

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

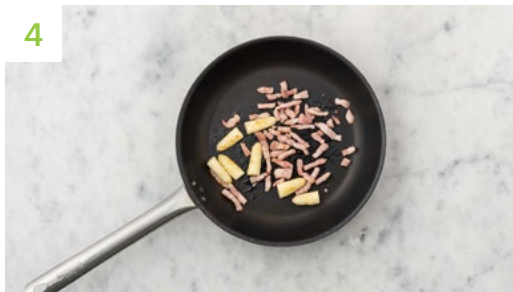
Spargel schälen und vom evtl. holzigen Ende befreien.

Spargelspitzen ca. 2 Finger breit abschneiden und kurz beiseitestellen.

Die restlichen unteren Enden schräg in ca. 3 cm Stücke schneiden.

Aus 700 ml [1400 ml] heissem **Wasser*** und 4 g [8 g] **Pouletbouillonpulver*** eine **Bouillon** 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 Bratpfanne erneut auf mittelhoher Stufe erhitzen. **Speck** und **Spargelspitzen** darin 6 – 8 Min. anschwitzen.

Mit einem Spritzer **Zitronensaft** und **Pfeffer*** abschmecken.



Risotto kochen

In einem grossen Topf 1 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 **Bouillon** ablöschen und **Risotto** unter gelegentlichem Rühren 20 – 25 Min. weitergaren.

Dabei **Bouillon** (aber ohne **Spargelschale**) nach und nach weiter zugeben.

In den letzten 13 Min. der Kochzeit die schräg geschnittenen **Spargelenden** mit in das **Risotto** geben.



Risotto fertigstellen

Wenn das **Risotto** gar ist, die Hälfte des **Schnittlauchs**, **Hartkäse**, 2 EL [4 EL] **Butter*** und 1.5 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** aus 1 [2] **Zitronenspalte**, **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



Haselnüsse rösten

In einer grossen Bratpfanne **Haselnüsse** ohne Fettzugabe bei mittlerer Hitze rösten, bis sie duften.

Aus der Bratpfanne nehmen und grob hacken.

Zitrone heiss abwaschen, Schale fein abreiben und **Zitrone** in 6 Spalten schneiden.

Schnittlauch abschneiden.



Anrichten

Risotto auf dem Teller verteilen.

Mit **Spargelspitzen**, **Bacon** und **Haselnüssen** toppen und mit restlichem **Schnittlauch** garnieren.

Zitronenspalten dazu reichen.

En Guete!

weisser Spargel

Frisch und regional: unser Spargel kommt aus Beelitz und Kirchdorf.

Du liebst HelloFresh?

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



Risotto aus weissem Spargel und Speck

with roasted hazelnuts, chives and lemon

35–45 minutes • 898 kcal • Cook on day 5

31



Grated Italian-style hard cheese



Onion



Garlic clove



Risotto rice



White asparagus



Waxed lemon



Hazelnuts



Diced breakfast bacon



Chives



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

Let's get started

Wash the vegetables.

Basics from your kitchen*

Water*, salt*, chicken stock powder*, oil*, pepper*, butter*

Cooking utensils

1 vegetable grater, 1 large frying pan, 1 large pot and 1 measuring jug

Ingredients for 2 | 4 persons

	2P		4P	
Grated Italian-style hard cheese 7 8	1 x	40 g	2 x	40 g
Onion	1 x	100 g	2 x	100 g
Garlic clove	2 x	4 g	4 x	4 g
Risotto rice	1 x	225 g	2 x	225 g
White asparagus	1 x	400 g	1 x	800 g
Waxed lemon	1 x	90 g**	1 x	90 g
Hazelnuts 2 23	1 x	20 g	2 x	20 g
Diced breakfast bacon	1 x	90 g	2 x	90 g
Chives	1 x	20 g**	1 x	20 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. 870 g)
Calories	434 kJ/104 kcal	3758 kJ/898 kcal
Fat	4.3 g	37.4 g
– of which saturated fats	1.6 g	13.8 g
Carbohydrate	12.8 g	110.6 g
– of which sugar	1 g	9.1 g
Protein	3.4 g	29.1 g
Salt	0.28 g	2.45 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: 2 Nuts **7** Milk (including lactose) **8** Eggs **23** Hazelnuts

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



1 Get prepped

Heat plenty of water in the kettle.

Peel the asparagus and remove the end if it is woody.

Cut the asparagus tips about 2 fingers thick and briefly set aside.

Cut the stalks diagonally into 3 cm pieces.

Make a stock from 700 ml [1400 ml] hot water* and 4 g [8 g] chicken stock powder*, then add the asparagus peel and let it steep a while for the extra taste.

Peel and finely chop the onion and garlic.



2 Cook the risotto

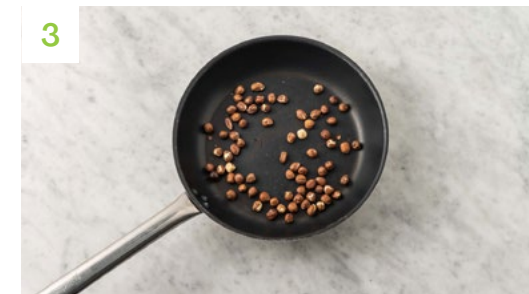
Heat 1 tbsp. [2 tbsp.] olive oil in a large pot and sauté the chopped onion and garlic for about 2 mins

Add the risotto rice and sauté for another 1 min.

Deglaze with a little stock and continue cooking the risotto, stirring occasionally, for 20–25 mins.

Gradually add more stock (but without the asparagus peel).

Add the cut asparagus stalks to the risotto for the last 13 mins of the cooking time.



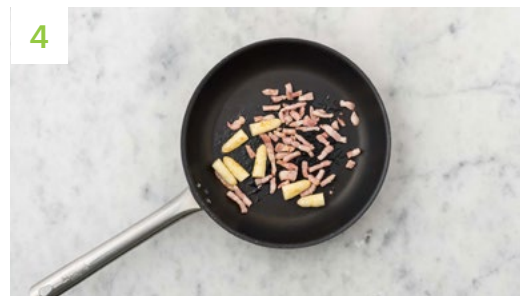
3 Toast the hazelnuts

Toast the hazelnuts in a large frying pan without oil on medium heat until they release their aroma.

Remove from the frying pan and coarsely chop.

Wash the lemon with hot water, finely zest the peel, then cut the lemon into 6 wedges.

Cut the ends off the chives.



4 Prepare the topping

Heat the large frying pan again on a medium-high setting. Sauté the bacon and asparagus tips for 6–8 mins.

Season with a splash of lemon juice and pepper*.



5 Finish the risotto

When the risotto is cooked, add half of the chives, hard cheese, 2 tbsp. [4 tbsp.] butter* and 1.5 tbsp. [3 tbsp.] lemon zest to the risotto and mix them in.

Tip: If the risotto is still too grainy for you, add a little more water and let it cook for a little longer.*

Then season with the juice of 1 [2] lemon wedges, salt* and pepper*.



6 Serve

Apportion the risotto onto plates.

Top with asparagus tips, bacon and hazelnuts and garnish with the remaining chives.

Serve with the lemon wedges.

Bon appetit!

White asparagus

Fresh and regional: our asparagus comes from Germany..

Love HelloFresh?

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



Risotto aux asperges blanches et aux lardons

accompagné de noisettes grillées, de ciboulette et de citron

35 – 45 minutes • 898 kcal • Cuisiner au 5e jour

31



Fromage italien
à pâte dure râpé



Oignon



Gousse d'ail



Riz à risotto



Asperges blanches



Citron, ciré



Noisettes



Lardons



Ciboulette



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

C'est parti

Laver les légumes.

Basiques dans votre cuisine*

Eau*, sel*, bouillon de volaille en poudre*, huile d'olive*, beurre*, poivre*

Ustensiles de cuisine

1 grande poêle, 1 grande casserole et 1 verre doseur

Ingrédients pour 2 à 4 personnes

	2 portions	4 portions
Fromage italien à pâte dure râpé 7) 8)	1 x 40 g	2 x 40 g
Oignons	1 x 100 g	2 x 100 g
Gousse d'ail	2 x 4 g	4 x 4 g
Riz à risotto	1 x 225 g	2 x 225 g
Asperges blanches	1 x 400 g	1 x 800 g
Citron, ciré	1 x 90 g**	1 x 90 g
Noisettes 2) 23)	1 x 20 g	2 x 20 g
Lardons	1 x 90 g	2 x 90 g
Ciboulette	1 x 20 g**	1 x 20 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. 870 g)
Valeur calorique	434 kJ/ 104 kcal	3758 kJ/ 898 kcal
Lipides	4,3 g	37,4 g
- dont acides gras saturés	1,6 g	13,8 g
Glucides	12,8 g	110,6 g
- dont sucre	1 g	9,1 g
Protéines	3,4 g	29,1 g
Sel	0,28 g	2,45 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 : 2) fruits à coque 7) lait (comprenant du lactose) 8) œufs 23) noisettes

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



Préparation

Chauffer une grande quantité d'eau dans la bouilloire.

Éplucher les asperges et retirer les extrémités trop dures.

Couper les pointes d'asperges d'environ 2 doigts de largeur et réserver brièvement.

Couper les extrémités inférieures restantes en biais, en morceaux d'environ 3 cm.

Préparer un bouillon à partir de 700 ml [1400 ml] d'eau chaude* et de 4 g [8 g] de bouillon de poulet en poudre* et ajouter les épluchures d'asperges pour donner plus de goût et laisser reposer un peu.

Peler et hacher finement l'oignon et l'ail.



Préparer la garniture

Faire chauffer à nouveau la grande poêle à feu moyen.

Faire revenir les lardons et les pointes d'asperges pendant 6 à 8 min.

Assaisonner avec un filet de jus de citron et du poivre*.

Asperges blanches

fraîches et régionales : nos asperges proviennent de Beelitz et de Kirchdorf.



Faire cuire le risotto

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

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

Déglacer avec un peu de bouillon et remuer le risotto de temps en temps et continuer la cuisson pendant 20 à 25 minutes.

Ajouter ensuite progressivement le bouillon (sans épluchures d'asperges).

Lorsqu'il reste 13 minutes de cuisson, ajouter les extrémités d'asperges coupées en biais au risotto.



Terminer le risotto

Une fois le risotto cuit, mélanger la moitié de la ciboulette, le fromage à pâte dure, 2 cs [4 cs] de beurre* et 1,5 cc [3 cc] de zeste de citron au risotto.

Astuce : si le risotto n'est pas assez onctueux, ajouter un peu d'eau* et laisser cuire un peu plus longtemps.

Assaisonner avec le jus de 1 [2] morceau(x) de citron, du sel* et du poivre*.



Griller les noisettes

Faire griller les noisettes à feu moyen dans une grande poêle sans ajouter de matière grasse jusqu'à ce qu'un parfum agréable s'en dégage.

Les sortir de la poêle et hacher grossièrement.

Laver le citron à l'eau chaude, râper le zeste et couper le citron en 6 morceaux.

Couper la ciboulette.



Dresser

Disposer le risotto dans l'assiette.

Ajouter les pointes d'asperges, les lardons et les noisettes et garnir de la ciboulette restante.

Servir avec les quartiers de citron.

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/

