



Pilzrisotto mit Bacon

dazu karamellierte Birnenschnitze und Walnüssen



HELLO RISOTTO!

Risotto gehört zu Italien wie Pizza und Pasta. Heute bringt es Dir "la dolce vita" in Deine Küche – viel Spass beim Kochlöffelschwingen!



Bacon (Scheiben)



getrocknete Steinpilze



Risottoreis



Birne



Walnüsse



Zwiebel



Knoblauchzehe



braune Champignons



Schnittlauch



Reibkäse

30 Minuten

Stufe 2

Neuentdeckung

Tag 1-5 kochen

Eines unserer liebsten Herbstrezepte ist wieder am Start, um Dich und Deine Lieben zu verwöhnen! Pilze, Birne und Walnüsse gehören genauso zur bunten Jahreszeit wie in unser Risotto, das Dich durch seine Cremigkeit und würzige Note begeistern wird. Die krosse Krönung kommt durch herzhaften Bacon. Was Du noch machen musst? Die Augen schliessen und **glutenfrei** und **ballaststoffreich** genießen!

Vorbereitung: **Birne** und **Kräuter** waschen. **600 ml [1200 ml] Wasser** im **Wasserkocher** erhitzen. Zum Kochen benötigst Du ausserdem: einen **grossen Topf**, eine **grosse Bratpfanne** und **Küchenpapier**.



1 FÜR DAS RISOTTO

600 ml [1200 ml] Bouillon vorbereiten und **getrocknete Steinpilze** darin einweichen. **Zwiebel** und **Knoblauch** abziehen und fein hacken. In einem grossen Topf **1 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 **Bouillon** ablöschen und **Risotto** unter gelegentlichem Rühren ca. 20 Min. weitergaren, dabei **Bouillon** (mit **Steinpilze**) nach und nach weiter zugeben.



4 PILZE ANBRATEN

In derselben Bratpfanne ohne weitere Fettzugabe **Champignonscheiben** und **Steinpilze** 3–4 Min. anbraten, mit **Salz** und **Pfeffer** würzen und anschliessend ins **Risotto** geben.



2 GEMÜSE SCHNEIDEN

Braune Champignons in Scheiben schneiden. **Birne** vierteln, Kerngehäuse entfernen und Scheiben nochmals halbieren. **Schnittlauch** in feine Ringe schneiden.



5 BIRNE KAREMELLISIEREN

Bratpfanne mit **Küchenpapier** auswischen, dann **Birnenschnitze** und **Walnüsse** hineingeben und ca. 3 Min. anbraten. $\frac{1}{2}$ EL [1 EL] **Zucker** darüberstreuen, diesen unter Wenden 2–3 Min. leicht karamellisieren lassen.



3 BACON ANBRATEN

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



6 ANRICHTEN

Reibkäse unter das fertige **Risotto** rühren, dieses auf Teller verteilen. Karamellierte **Birnenschnitzen**, **Walnüsse** und knusprige **Baconscheiben** darauf verteilen, mit **Schnittlauchröllchen** bestreuen und geniessen.

En Guete!

2 | 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	4P
getrocknete Steinpilze	10 g	20 g
Zwiebel	1	2
Knoblauchzehe	1	1
Risottoreis 15)	150 g	300 g
braune Champignons	100 g	200 g
Birne	1	2
Schnittlauch	10 g	20 g
Reibkäse 3) 7)	50 g	100 g
Bacon (Scheiben)	ca. 12	ca. 24
Walnüsse 8) 15)	20 g	40 g

GUT IM HAUS ZU HABEN: Geflügelbouillon, Öl, Salz, Pfeffer, Zucker
Bei 4 Personen Mengen, wie in Klammern angegeben, verdoppeln.

☞ Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION
Brennwert	441 kJ/105 kcal	3092 kJ/735 kcal
Fett	4 g	28 g
– davon ges. Fettsäuren	2 g	10 g
Kohlenhydrate	15 g	105 g
– davon Zucker	2 g	14 g
Eiweiss	4 g	24 g
Ballaststoffe	2 g	8 g
Salz	1 g	2 g

ALLERGENE

3) Ei 7) Milch 8) Walnüsse

15) kann Spuren von Allergenen enthalten

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

UNSERE LIEFERANTEN

Bio ist uns wichtig. Wenn Du wissen möchtest, welche Zutaten bio sind, informiere Dich auf [HelloFresh.ch](https://www.hellofresh.ch) unter „Unsere Lieferanten“.

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).

#HelloFreshCH

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:
+41 43 508 72 70 | kundenservice@hellofresh.ch



Mushroom risotto with bacon

and caramelised pear slices and walnuts



HELLO RISOTTO!

Risotto is as Italian as pizza and pasta. Today "la dolce vita" is paying you a visit - have fun wielding your wooden spoon!



Bacon (slices)



Dried porcini mushrooms



Risotto rice



Pear



Walnuts



Onion



Cloves of garlic



Brown mushrooms



Chives



Grated cheese

30 minutes

Level 2

A new discovery

Cook on days 1-5

This is one of our favourite autumn recipes with which to spoil you and your loved ones. Mushrooms, pears and walnuts are a part of this colourful season, and you'll love them in our creamy, spicy risotto. Hearty bacon provides the crowning glory. So what do you have to do? Close your eyes and enjoy this gluten-free, fibre-rich creation!

Preparation: Wash the **pear** and the herbs. Boil **600 ml [1200 ml] water** in the kettle. For the cooking you will also need: a **large** pot, a **large** frying pan and kitchen roll.



1 FOR THE RISOTTO

Prepare 600 ml [1200 ml] of stock and put the **dried** porcini mushrooms into it to soften. Peel and finely chop onion and garlic. Heat 1 tbsp. [2 tbsp.] oil in a large pot and sauté the chopped onion and garlic in it for approx. 1 min. Add **risotto** rice and sauté for approx. 1 min. more. Deglaze with a little stock and cook **risotto** for approx. 20 min. more, stirring occasionally while gradually adding stock (and porcini mushrooms).



2 CHOP VEGETABLES

Cut the **brown** mushrooms into slices. Quarter the pear, remove core, then halve the pieces once more. Cut chives into thin rings.



3 FRY BACON

Put the **bacon** slices into a large, cold frying pan and fry over medium heat for approx. 5 min., turning them occasionally, until they are crispy; then remove from pan and set to one side.



4 SAUTÉ MUSHROOMS

In the same frying pan, sauté the mushroom slices without adding any fat for 3-4 min., season with salt and pepper and then add to the **risotto**.



5 CARAMELISE PEAR

Wipe the frying pan clean with kitchen roll, then add pear slices and walnuts and sauté for approx. 3 min. Sprinkle ½ tbsp. [1 tbsp.] sugar on top and caramelise lightly for 2-3 min., stirring occasionally.



6 ARRANGE

Stir grated cheese into the cooked **risotto** and apportion it onto plates. Add caramelised pear slices, walnuts and crispy **bacon**, sprinkle with chive rolls and enjoy.

SERVES 2 | 4

	2P	4P
Dried porcini mushrooms	10 g	20 g
Onion	1	2
Cloves of garlic	1	1
Risotto rice 15)	150 g	300 g
Brown mushrooms	100 g	200 g
Pear	1	2
Chives	10 g	20 g
Grated cheese 3) 7)	50 g	100 g
Bacon (slices)	Approx. 12	Approx. 24
Walnuts 8) 15)	20 g	40 g

GOOD TO HAVE AT HAND: Chicken stock, oil, salt, pepper, sugar
For 4 persons double the quantities, as specified in brackets.

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

AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER	100 g	PORTION
Calories	441 kJ/105 kcal	3092 kJ/735 kcal
Fat	4 g	28 g
- incl. saturated fats	2 g	10 g
Carbohydrate	15 g	105 g
- incl. sugar	2 g	14 g
Protein	4 g	24 g
Dietary fibre	2 g	8 g
Salt	1 g	2 g

ALLERGENS

3) Egg 7) Milk 8) Walnuts
15) May contain traces of allergens

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

OUR SUPPLIERS

Organic ingredients are important to us. If you would like to know which ingredients are organic, check out

This printed recipe is recyclable and FSC-certified (FSC®-C129012).

📷 📺 📺 #HelloFreshCH

We love feedback! Call us or write to us:
+41 43 508 72 70 | kundenservice@hellofresh.ch

Bon appetit!



Risotto aux champignons et au bacon

accompagné de lamelles de poire et de noix



HELLO RISOTTO!

Le risotto fait partie de l'Italie au même titre que les pizzas et les pâtes. Aujourd'hui « la dolce vita » arrive dans votre cuisine – prenez du plaisir à faire swinguer votre cuillère en bois !



Bacon (tranches)



Cèpes séchés



Riz à risotto



Poire



Noix



Oignon



Gousse d'ail



Champignons bruns



Ciboulette



Fromage râpé

30 minutes

Niveau 2

Redécouverte

À utiliser dans les 1 à 5 jours

Une de nos recettes automnales préférées est à nouveau en lice pour vous régaler vous et vos proches! Des champignons, des poires et des noix sont autant partie intégrante de la saison colorée que de notre risotto qui va vous ravir par son onctuosité et sa note épicée. L'apothéose croustillante est apportée par du bacon savoureux. Ce qu'il vous reste à faire ? Fermer les yeux et déguster ce plat sans gluten et riche en fibres!

Préparation : Nettoyer la **poire** et les fines herbes. Chauffer **600 ml [1200 ml]** d'**eau** dans la bouilloire. Pour réaliser cette recette, il vous faut également une **grande** casserole, une passoire, une grande **poêle** et de l'essuie-tout.



1 POUR LE RISOTTO

Préparer 600 ml [1200 ml] de **bouillon** et y faire tremper les cèpes **séchés**. Peler l'oignon et l'ail et hacher finement. Dans une grande casserole, chauffer 1 cs [2 cs] d'huile et y faire revenir oignon et ail pendant env. 1 min. Ajouter le riz à **risotto** et faire mijoter env. 1 min. Mouiller avec un peu de **bouillon** et continuer à faire mijoter le **risotto** en remuant de temps en temps env. 20 min. Ajouter le **bouillon** (avec les cèpes) petit à petit.



4 FAIRE REVENIR LES CHAMPIGNONS

Dans la même poêle, sans ajouter de graisse, faire revenir les tranches de **champignons** et les cèpes 3-4 min., assaisonner avec du sel et du poivre, puis incorporer au **risotto**.



2 COUPER LES LÉGUMES

Couper les **champignons bruns** en tranches. Couper les poires en quartiers, retirer les pépins et couper les quartiers en deux. Trancher finement la ciboulette.



5 CARAMÉLISER LA POIRE

Essuyer la poêle avec de l'essuie-tout, puis y mettre les tranches de poires et les noix et faire revenir env. 3 min. Saupoudrer d' $\frac{1}{2}$ cs [1 cs] de sucre et laisser caraméliser légèrement en remuant pendant 2-3 min.



3 FAIRE GRILLER LE BACON

Poser les tranches de **bacon** dans une grande poêle et faire revenir à feu moyen env. 5 min. en retournant de temps en temps, puis retirer du feu et réserver.



6 DRESSER

Mélanger le fromage râpé au **risotto** prêt et répartir sur les assiettes. Dresser les tranches de poires caramélisées dessus, ainsi que les noix et les tranches de **bacon** croquantes, parsemer avec la ciboulette et déguster.

	2	4
Cèpes séchés	10 g	20 g
Oignon	1	2
Gousse d'ail	1	1
Riz à risotto 15)	150 g	300 g
Champignons bruns	100 g	200 g
Poire	1	2
Ciboulette	10 g	20 g
Fromage râpé 3) 7)	50 g	100 g
Bacon (tranches)	Env. 12	Env. 24
Noix 8) 15)	20 g	40 g

INGRÉDIENTS À TOUJOURS AVOIR CHEZ SOI :

bouillon de légumes, huile, sel, poivre, sucre Pour 4 personnes, doubler les quantités comme indiqué entre crochets.

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

APPORT NUTRITIONNEL MOYEN POUR	100 g	PORTION
Valeur calorique	441 kJ/105 kcal	3092 kJ/735 kcal
Graisse	4 g	28 g
- dont acides gras saturés	2 g	10 g
Glucides	15 g	105 g
- dont sucre	2 g	14 g
Protéines	4 g	24 g
Fibres	2 g	8 g
Sel	1 g	2 g

ALLERGÈNES

3) œuf 7) lait 8) noix

15) peut contenir des traces d'allergènes

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

NOS FOURNISSEURS

Nous attachons de l'importance au bio. Si vous souhaitez savoir quels ingrédients sont certifiés biologiques, consultez la rubrique « Nos fournisseurs » Cette fiche recette est recyclable et certifiée FSC® (FSC®-C129012).

📷 🐦 📘 #HelloFreshCH

Vos commentaires sont les bienvenus ! Appelez-nous ou écrivez-nous :

Bon appétit !