MEIN GENUSS



Pilzrisotto mit Birne & Bacon



It’s a match!

Unser aromatischer Schwarzer Pfeffer bildet einen spannenden Kontrast zur Süße der Birne.

Vorbereitung **15 min**

Niveau **Mittel**

Zubereitung **20 min**

Zubereitung

1. Schäle Zwiebeln und Knoblauch und schneide sie in kleine Würfel. Putze die Champignons und schneide sie in Scheiben. Bereite 900 ml heiße Hühnerbrühe vor.
2. Erhitze 2 EL Olivenöl in einem großen Kochtopf bei mittlerer Hitze und gib die gehackten Zwiebeln und den Knoblauch hinzu. Nach 1 Minute den Risottoreis hinzugeben und ca. 1 Min. anschwitzen. Mit ein wenig Brühe ablöschen.
3. Reduziere die Hitze etwas und gib die Hühnerbrühe nach und nach hinzu. Lass das Ganze für ca. 20 Minuten leicht köcheln, bis der Risottoreis weich ist. Dabei immer wieder Umrühren. Nun den Parmesan unter das Risotto rühren.
4. Nun entkernst du die Birnen und schneidest sie in dünne Spalten. Reibe den Parmesan und schneide den Schnittlauch in Röllchen.
5. Birnenspalten mit etwas Butter und Zucker in einer Pfanne kurz anbraten und karamellisieren lassen.
6. Bacon in Würfel schneiden und bei mittlerer Hitze knusprig anbraten. Bacon aus der Pfanne nehmen. Championscheiben anbraten und anschießend zum Risotto geben.
7. Risotto auf die Teller verteilen, mit Birnenspalten, Baconwürfeln, Walnüssen und Schnittlauch toppen.

Zutaten

400 g Risottoreis
2 Birnen
300 g Champignons
2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
40 g Walnüsse
20 g Schnittlauch
4 TL Zucker
200 g Bacon
4 TL Hühnerbrühe
50 g Parmesankäse (gerieben)
50 g Butter
900 ml Wasser
Schwarzer Pfeffer
Salz

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 30.04.2027.