

# Weißes Spargelrisotto mit Bacon

dazu geröstete Haselnüsse, Kresse und Zitrone

Thermomix kocht • 891 kcal • Tag 3 kochen



weißer Spargel



Bacon (Streifen)



Risottoreis



Haselnüsse



grüne Kresse



Zwiebel



geriebener Hartkäse



Zitrone, gewachst



Knoblauchzehe



Hühnerbrühe



Butter



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



# Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

## Basiszutaten aus Deiner Küche\*

Wasser\*, Öl\*, Salz\*, Pfeffer\*

## Kochutensilien

Thermomix® und 1 große Pfanne

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
weißer Spargel	400 g	600 g	800 g
Bacon (Streifen)	100 g	180 g	200 g
Risottoreis	225 g	300 g	450 g
Haselnüsse (23)	20 g	20 g	40 g
grüne Kresse	20 g	20 g	20 g
Zwiebel DE	1	1	2
geriebener Hartkäse (7) 8)	40 g	60 g	80 g
Zitrone, gewachst ES   ZA   AR	1	1	1
Knoblauchzehe ES	2	3	4
Hühnerbrühe	8 g	12 g	16 g
Butter (7)	20 g	30 g	40 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	428 kJ/102 kcal	3729 kJ/891 kcal
Fett	4,49 g	39,11 g
– davon ges. Fettsäuren	1,76 g	15,38 g
Kohlenhydrate	11,58 g	100,91 g
– davon Zucker	1,15 g	10,04 g
Eiweiß	3,34 g	29,09 g
Salz	0,420 g	3,663 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 (23) Haselnüsse

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

**Ursprungsländer:** DE: Deutschland ZA: Südafrika ES: Spanien

AR: Argentinien



## 1 Spargel vorbereiten

**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.

**Haselnüsse** in den Mixtopf geben, **4 Sek./Stufe 6** zerkleinern und in eine große Pfanne umfüllen.



## 4 Rösten & Spargelspitzen braten

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

**Kresse** abschneiden.

Die Pfanne mit zerkleinerten **Haselnüssen** ohne Fettzugabe bei mittlerer Hitze erhitzen und **Haselnüsse** rösten, bis sie fein duften.

Danach aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.

Die große Pfanne erneut auf mittelhoher Stufe erhitzen. **Bacon** und **Spargelspitzen** darin 6 – 8 Min. anschwitzen. Mit einem Spritzer **Zitronensaft** und **Pfeffer\*** abschmecken.

weißer Spargel

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



## 2 Für das Risotto

**Zwiebel** und **Knoblauch** abziehen, **Zwiebel** halbieren. Beides in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

20 g [25 g | 30 g] **Öl\*** in den Mixtopf geben und **3 Min./120 °C/Stufe 1** dünsten.

**Risottoreis** in den Mixtopf zugeben und ohne Messbecher **3 Min./100 °C/☞/Stufe 1** dünsten.



## 5 Risotto fertigstellen

Nach der Garzeit des **Risottos** Hälfte der **Kresse**, **Hartkäse**, **Butter** und 1,5 TL [2 TL | 3 TL] **Zitronenabrieb** unter das **Risotto** heben.

Mit dem **Saft** aus 1 [2 | 2] **Zitronenspalte**, **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.



## 3 Risotto zubereiten

650 g [1.000 g | 1.150 g] warmes **Wasser\***, **Hühnerbrühpulver**, schräg geschnittene **Spargelstücke**, **Salz\*** und **Pfeffer\*** zugeben und mit dem Spatel einmal kräftig über den Mixtopfboden rühren, um den **Reis** zu lösen.

Anstelle des Messbechers Gareinsatz als Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel stellen und **16 Min. [17 Min. | 18 Min.]/100 °C/☞/ Stufe 1** garen. Währenddessen fortfahren.



## 6 Anrichten

**Risotto** auf dem Teller verteilen.

Mit **Spargelspitzen**, **Bacon** und **Haselnüssen** toppen und mit restlicher **Kresse** garnieren.

**Zitronenspalten** dazu reichen.

**Guten Appetit!**

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!

<http://www.hellofresh.de/freunde>

