



Fenchel-Miso-Risotto mit Knusper-Bacon

serviert mit eingelegter Birne



30-40min



4 Portionen

Was glänzt denn da so verheißungsvoll auf dem zarten Risotto-Bett? Das werden wohl die knusprigen Baconstückchen sein, die mit einer süß-salzigen Glasur überzogen wurden, bevor sie in den Ofen gewandert sind. Das Fenchelgrün gibt einen dezenten Hinweis, welches Gemüse sich im Risottoreis versteckt hält, und die Birnenstifte runden das Gericht mit einer eleganten Säure und ein wenig Biss ab. Einfach köstlich!

Was du von uns bekommst

- 2 Fenchelknollen
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Pck. Hühnerbrühgewürz
- 50g Misopaste²
- 400g Risottoreis
- 2 Pck. Baconscheiben
- 2 Birnen

Was du zu Hause benötigst

- 4TL Senf¹
- 3EL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- 2 große Pfannen
- Messbecher

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Enthält: **Senf** (1), **Sojabohnen** (2).

Kann Spuren enthalten von: Gluten, Erdnüsse, Sesamsamen, Schalenfrüchte

Nährwertangaben pro Portion

Energie 711kcal, Fett 25.2g,
Kohlenhydrate 101.2g, Eiweiß 17.8g



1. Zutaten vorbereiten

Den **Fenchel** jeweils halbieren und den Strunk entfernen, dann in 0,5-1cm große Würfel schneiden. Das **Fenchelgrün** ggf. als Garnitur zurücklegen. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Das **Brühgewürz** in 1,5L heißem Wasser auflösen.



2. Fenchel anbraten

Die **½ der Misopaste** und den **Knoblauch** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze erhitzen, den **Fenchel** zugeben und 3-4Min. anbraten. Den **Reis** dazugeben und 1-2Min. anrösten.



3. Risotto kochen

Den **Reis** in der Pfanne nach und nach mit der **Brühe** ablöschen und stetig rühren, damit der **Reis** nicht ansetzt. Diesen Vorgang 18-20Min. lang wiederholen, bis die **Brühe** aufgebraucht und der **Reis** bissfest ist. Evtl. etwas mehr Wasser zugeben.



4. Bacon garen

Den **Bacon** in breite Streifen schneiden und in einer zweiten Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer bis starker Hitze in 2-3Min. knusprig braten. Währenddessen **2TL Misopaste**, 2EL Honig, 2EL Olivenöl, 2TL Senf und je 1 Prise Salz und Pfeffer verrühren. Wenn der **Bacon** knusprig ist, unter den Bacon mengen und kurz eindicken lassen.



5. Birnen einlegen

4EL hellen Essig, 2TL Senf und 1EL Honig verrühren. Die **Birnen** der Länge nach vierteln, entkernen und erst in schmale Scheiben, dann in dünne Stifte schneiden. Unter das **Dressing** heben und 3-5Min. ziehen lassen. Das **Risotto** auf Teller verteilen, mit dem **Bacon** und der **eingelegten Birne** sowie ggf. aufbewahrtem **Fenchelgrün** garnieren und servieren.



6. Süße Früchtchen

Die Birnen kommen heute mal ganz ungewohnt im süß-säuerlichen Dressing daher. Aber es gibt auch noch andere Früchte, die eingelegt eine überraschend gute Figur machen: Rosinen! Man kann einfach ein Handvoll der kleinen Geschmacksbomben zusammen mit den Birnen einlegen und sich später über die zusätzliche süße Note auf dem Teller freuen.