

Risotto mit Pfifferlingen und Filet-Spießen aus dem Thermomix



© Risotto mit Pfifferlingen und Filet-Spießen - Rezepte mit Herz

🕒 40 min

👨‍🍳 leicht

🍽️ 4 Portionen

Wir lieben Mixen - Wir machen eure Lieblingsrezepte thermomix-tauglich

Unsere Leserin Karen hat im Rahmen unserer Aktion "Wir lieben Mixen" dieses tolle herzhaftes Risotto-Rezept geschickt, das sie bisher immer mit der Hand rühren mussten. Wir haben es für den Thermomix umgeschrieben und sie hat es, gemeinsam mit ihrer Freundin Andrea, auf dem "Wir lieben Mixen" Event zubereitet und für das Shooting präpariert.

Habt ihr auch ein so tolles Rezept, das ihr gerne im Thermomix zubereiten möchtet?

Dann schickt uns euer Rezept mit dem Stichwort "Wir lieben Mixen" an:
rezeptemithertz@konstanzemedia.de

Wir freuen uns auf eure Einsendungen!

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	50 g	Parmesan
<input type="checkbox"/>	1 Zweig/e	Thymian
<input type="checkbox"/>	1	Zwiebel
<input type="checkbox"/>	1	Knoblauchzehe
<input type="checkbox"/>	40 g	Olivenöl
<input type="checkbox"/>	2 EL	Olivenöl
<input type="checkbox"/>	250 g	Risottoreis
<input type="checkbox"/>	700 g	Wasser
<input type="checkbox"/>	3 TL	Gemüsebrühpaste oder -pulver (Downloads)
<input type="checkbox"/>	1	Schweinefilet (ca. 600 g)
<input type="checkbox"/>	12	dünne Scheiben Bacon (ca. 110 g)
<input type="checkbox"/>	16	Lorbeerblätter (frisch oder getrocknet)
<input type="checkbox"/>		Pfeffer
<input type="checkbox"/>	600 g	Pfifferlinge
<input type="checkbox"/>	2 EL	Butter
<input type="checkbox"/>		Salz
<input type="checkbox"/>	2 EL	Doppelrahm-Frischkäse
<input type="checkbox"/>	2 EL	gehackte Petersilie

Zubereitung

1. Parmesan in groben Stücken in den Mixtopf geben und **10 Sek./Stufe 10** zerkleinern, umfüllen. Thymian waschen, trocken schütteln und Blättchen abzupfen.
2. Zwiebel und Knoblauch abziehen, Zwiebel vierteln. Zusammen im Mixtopf **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern. **40 g** Olivenöl und Thymianblättchen zufügen, **2,5 Min./Varoma/Stufe 1** andünsten. Reis dazugeben und weitere **2 Min./Varoma/Linkslauf/Stufe 1** dünsten. Wasser und Gemüsebrühpaste hinzufügen und alles **21 Min./100 °C/Linkslauf/Stufe 1** ohne Messbecher garen.
3. Inzwischen Filet trocken tupfen und in 12 kleine Medaillons schneiden. Jedes Medaillon mit 1 Scheibe Bacon umwickeln und je 3 Medaillons abwechselnd mit Lorbeerblättern auf 4 Spieße stecken. **2 EL** Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Spieße darin unter häufigem Wenden bei mittlerer Hitze **ca. 10 Min.** braten. Mit Pfeffer würzen, warm halten.
4. Pilze putzen, evtl. kleiner schneiden und in zerlassener Butter unter häufigem Wenden **ca. 5 Min.** dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zerkleinerten Parmesan und Frischkäse mit dem Spatel unter das Risotto rühren. Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Pilzen, Spießen und gehackter Petersilie anrichten und servieren.

Nährwertangaben

pro Portion: 825 kcal, 52 g E, 42 g F, 60 g KH

Kocht ihr auch unsere Heft-Rezept gerne nach?



Dann besucht uns doch einfach mal auf [Instagram](#) unter [@rezeptemitherz_magazin](#) und zeigt uns eure nachgekochten Rezepte mit dem Hashtag [#wirliebenmischen](#)

Wir sehen uns!