

Tomatenrisotto ohne Wein

von Linda Egger

Mengen für 30 Personen

Quelle: in Anlehnung an Tiptopf

Tags: Vegetarisch

2.1 dl Öl	erwärmen
450 g Zwiebeln	
3.0 Stück Knoblauchzehen	fein schneiden, zugeben
1.8 kg Risottoreis	beifügen Sofort auf kleine Stufe zurückschalten, unter ständigem Rühren dünsten
180 g Tomatenpuree	
1.35 kg gehackte Tomaten	beifügen, mit dem Reis dünsten
4.5 Liter Bouillon (flüssig)	ablöschen, aufkochen Auf kleiner Stufe kochen Kochzeit: 15-20 min Von Zeit zu Zeit rühren (Bouillonmenge kann auch mehr sein)
450 g Reibkäse	
90 g Butter	daruntermischen