

AuLa Tomatenrisotto von Nanya

Mengen für 52 Personen

| | |
|-------------------------------|--|
| 5.2 dl Öl | erhitzen |
| 10.4 Stück Zwiebeln | Knoblauch und Zwiebeln schälen und fein hacken. Zwiebeln Knoblauch und glasig dünsten. |
| 10.4 Stück Knoblauchzehen | |
| 3.64 kg Risottoreis | Reis dazugeben und ebenfalls glasig dünsten. |
| 468 g Tomatenpuree | |
| 1.56 kg gehackte Tomaten | mitdünsten |
| 7.8 dl Weisswein | Mit Weisswein ablöschen. Mit einem Teil der Bouillon auffüllen und unter Rühren immer wieder aufgiessen, bis der Risotto den gewünschten Biss hat. |
| 10.4 Liter Bouillon (flüssig) | |
| 1.56 kg Parmesan | Mit wenig Reibkäse, Salz und Pfeffer abschmecken. Der Rest des Käses beim servieren darüberstreuen. |