

# AuLa Tomatenrisotto von Nanya

Mengen für 65 Personen

|                             |  |
|-----------------------------|--|
| 6.5 dl Öl                   | erhitzen   |
| 13 Stück Zwiebeln           | Knoblauch und Zwiebeln schälen und fein hacken. Zwiebeln Knoblauch und glasig dünsten.   |
| 13 Stück Knoblauchzehen     |  |
| 4.55 kg Risottoreis         | Reis dazugeben und ebenfalls glasig dünsten.   |
| 585 g Tomatenpuree          |  |
| 1.95 kg gehackte Tomaten    | mitdünsten   |
| 9.75 dl Weisswein           | Mit Weisswein ablöschen. Mit einem Teil der Bouillon auffüllen und unter Rühren immer wieder aufgiessen, bis der Risotto den gewünschten Biss hat. |
| 13 Liter Bouillon (flüssig) |  |
| 1.95 kg Parmesan            | Mit wenig Reibkäse, Salz und Pfeffer abschmecken. Der Rest des Käses beim servieren darüberstreuen.  |