

AuLa Tomatenrisotto von Nadja Mauerhofer

Mengen für 50 Personen

5.0 dl Öl	erhitzen
10 Stück Zwiebeln	Knoblauch und Zwiebeln schälen und fein hacken. Zwiebeln Knoblauch und glasig dünsten.
10 Stück Knoblauchzehen	
3.5 kg Risottoreis	Reis dazugeben und ebenfalls glasig dünsten.
450 g Tomatenpuree	
1.5 kg gehackte Tomaten	mitdünsten
10 Liter Bouillon (flüssig)	
1.5 kg Parmesan	Mit wenig Reibkäse, Salz und Pfeffer abschmecken. Der Rest des Käses beim servieren darüberstreuen.