

Dörrtomaten-Risotto (Betty Bossi) von fiore

Mengen für 15 Personen

270 g Zwiebel	
3.75 Stück Knoblauchzehen	
1.875 EL Öl	
750 g Tomaten (getrocknet)	Zwiebel und Knoblauch im warmen Öl andämpfen, Tomaten (abgetropft, in Streifen geschnitten) ca. 3 Min. mitdämpfen.
1.5 kg Risottoreis	Reis beigeben, unter Rühren dünsten, bis er glasig ist.
7.5 dl Rotwein	Wein dazugiessen, vollständig einkochen.
4.5 Liter Bouillon (flüssig)	Die Bouillon unter häufigem Rühren nach und nach dazugiessen, sodass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist. Ca. 20 Min. köcheln, bis der Reis cremig und al dente ist.
3.75 g Oregano	
15 g Basilikum	
56.3 g Parmesan	
6.0 Prise Salz	
6.0 g Pfeffer	Pfanne von der Platte nehmen, Öl, Kräuter und Käse darunter rühren, würzen, in vorgewärmter Schüssel anrichten.