

Dörrtomatenrisotto von DIEküche

Mengen für 17 Personen

1.7 dl Öl	erhitzen
255 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
1.7 Stück Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
1.02 kg Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
136 g Mascarpone	
340 kg Tomaten (getrocknet)	beigeben
1.7 Stück Zitronen	
2.55 dl Weisswein	ablöschen
2.55 Liter Wasser	
51 g Bouillion	Immer wieder Bouillion ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
255 g Parmesan	
51 g Butter	Mit Käse und Butter verfeinern.