

Pilz-, Tomaten- und Safranrisotto, vegan von Tobias Ulrich

Mengen für 10 Personen

Sunntigabig

| | |
|------------------------|---|
| 1.0 dl Öl | erhitzen |
| 150 g Zwiebeln | sehr klein schneiden |
| * 3 g Knoblauchzehen | sehr klein schneiden |
| 800 g Risottoreis | alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten |
| 20 g Safran | (für Safranrisotto) |
| 60 g Tomatenpuree | Für Tomatenrisotto |
| 450 g gehackte Tomaten | mitmüssten (für Tomatenrisotto) |
| 450 g Pilze | mitdünsten (für Pilzrisotto) |
| 1.5 dl Weisswein | (mit Prosecco) ablöschen! |
| 1.5 Liter Wasser | |
| 30 g Bouillion | Immer wieder Bouillion ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist. |
| 150 g Hefeflocken | |
| 30 g Margarine | Mit Käse und Butter verfeinern. |
| 400 g Parmesan | |

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g