

Risotto Safran/Tomaten von Nouri Zeroual

Mengen für 25 Personen

2.5 dl Öl	erhitzen
375 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
2.5 Stück Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
1.5 kg Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
3.75 dl Weisswein	ablöschen
3.75 Liter Wasser	
75 g Bouillion	Immer wieder Bouillion ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
375 g Parmesan	
75 g Butter	Mit Käse und Butter verfeinern.

Wen Tomatenrisotto Entstehen soll
Tomatenpüree/Tomatenstücke dazu geben

Für Safran Risotto Safran zugeben