

Risotto Safran/Tomaten von Nouri Zeroual

Mengen für 35 Personen

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

Wen Tomatenrisotto Entstehen soll
Tomatenpüree/Tomatenstücke dazu geben

Für Safran Risotto Safran zugeben