

Risottoabig

von Jonathan Bösch

Mengen für 10 Personen

Am Risottoabend gibt es drei verschiedene Risottos. Ein normales, ein Pilzrisotto und ein Tomatenrisotto

1.0 dl Olivenöl	erhitzen
2.0 Stück Zwiebeln	sehr klein schneiden
2.0 Stück Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
800 g Risottoreis	alles zusammen dünsten
1.5 Liter Wasser	in separater Pfanne kochen, immer wieder mit Bouillon ergänzen
30 g Bouillion	
200 g Parmesan	
30 g Butter	Mit Käse und Butter verfeinern
200 g Pilze	In einem drittel des gesamten Risottos mitdünsten
200 g gehackte Tomaten	
30 g Tomatenpuree	gehackte Tomaten und Tomatenpuree in den zweiten drittel des gesamten Risottos geben dem letzten drittel des Risottos wird nichts hinzugefügt
5 cl Weisswein	