

# Risottoplausch mit Salat

von Iris Brun

Mengen für 65 Personen

normales Risotto, Tomatenrisotto + Gemüserisotto

65 EL Öl	erhitzen
13 Stück Zwiebeln	sehr klein schneiden
13 Stück Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
3.9 kg Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
585 g Tomatenpuree	
1.95 kg gehackte Tomaten	mitdünsten
9.75 dl Weisswein	ablöschen
9.75 Liter Wasser	
195 g Bouillion	Immer wieder Bouillion ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
1.3 kg Parmesan	
195 g Butter	Mit Käse und Butter verfeinern.
19.5 Stück Salat	
650 g Rübli	
650 g Lauch	
13 Stück Zucchetti	