Tomate- Spinatrisotto von Jonas Räber

Mengen für 10 Personen

1.0 dl Öl	erhitzen
200 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
2.0 Stück Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
600 g Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
300 g Cherry-Tomaten	mitdünsten
300 g Spinat	mitdünsten
1.5 dl Weisswein	ablöschen
1.5 Liter Wasser	
30 g Bouillion	Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
250 g Parmesan	
30 g Butter	Mit Käse und Butter verfeinern.