

Tomatenrisotto

von bruder7

Mengen für 21 Personen

2.1 dl Öl	erhitzen
315 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
2.1 Stück Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
1.26 kg Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
126 g Tomatenpuree	
945 g gehackte Tomaten	mitdünsten
3.15 dl Weisswein	ablöschen
3.15 Liter Wasser	
63 g Bouillion	Immer wieder Bouillion ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
315 g Parmesan	
63 g Butter	Mit Käse und Butter verfeinern.