

Tomatenrisotto

von bruder7

Mengen für 23 Personen

2.3 dl Öl	erhitzen
345 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
2.3 Stück Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
1.38 kg Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
138 g Tomatenpuree	
1.03 kg gehackte Tomaten	mitdünsten
3.45 dl Weisswein	ablöschen
3.45 Liter Wasser	
69 g Bouillion	Immer wieder Bouillion ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
345 g Parmesan	
69 g Butter	Mit Käse und Butter verfeinern.