Tomatenrisotto von bruder7

Mengen für 24 Personen

2.4 dl Öl	erhitzen
360 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
2.4 Stück Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
1.44 kg Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
144 g Tomatenpuree	
1.08 kg gehackte Tomaten	mitdünsten
3.6 dl Weisswein	ablöschen
3.6 Liter Wasser	
72 g Bouillion	Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
360 g Parmesan	
72 g Butter	Mit Käse und Butter verfeinern.