

# Tomatenrisotto

von bruder7

Mengen für 80 Personen

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