

Tomatenrisotto von bruder7

Mengen für 9 Personen

| 9 cl Öl | erhitzen |
|------------------------|--|
| 135 g Zwiebeln | sehr klein schneiden |
| * 2.7 g Knoblauchzehen | sehr klein schneiden |
| 540 g Risottoreis | alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten |
| 54 g Tomatenpuree | |
| 405 g gehackte Tomaten | mitdünsten |
| 1.35 dl Weisswein | ablöschen |
| 1.35 Liter Wasser | |
| 27 g Bouillion | Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist. |
| 135 g Parmesan | |
| 27 g Butter | Mit Käse und Butter verfeinern. |

^{*} angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g