

Tomatenrisotto von Diggy

Mengen für 25 Personen

2.5 dl Öl	erhitzen
2 kg Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
250 g Tomatenpuree	
2 kg gehackte Tomaten	mitdünsten aus der Dose Pelati gehackt
3.75 dl Weisswein	ablöschen
3.75 Liter Wasser	
75 g Bouillion	Immer wieder Bouillion ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
500 g Parmesan	
125 g Butter	Mit Käse und Butter verfeinern.