

# Tomatenrisotto

von Corinne Bischof

Mengen für 10 Personen

Vegan

|                        |   |
|------------------------|---|
| 1.0 dl Öl              | in der Pfanne erhitzen  |
| 150 g Zwiebeln         | sehr klein schneiden  |
| * 3 g Knoblauchzehen   | sehr klein schneiden, andünsten   |
| 60 g Tomatenpuree      |   |
| 450 g gehackte Tomaten |   |
| 800 g Risottoreis      | dazugeben, auf kleiner Flamme dünsten   |
| 1.5 dl Weisswein       | ablöschen   |
| 1.5 Liter Wasser       |   |
| 30 g Bouillion         | in separater Pfanne kochen, nach und nach zu Reis hinzufügen bis Risotto gut ist. |

\* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g