

Tomatenrisotto

von schumba

Mengen für 18 Personen

1.98 dl Öl	erhitzen
297 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
1.98 Stück Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
1.19 kg Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
119 g Tomatenpuree	
891 g gehackte Tomaten	mitdünsten
2.97 dl Weisswein	ablöschen
2.97 Liter Wasser	
59.4 g Bouillion	Immer wieder Bouillion ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
297 g Parmesan	
59.4 g Butter	Mit Käse und Butter verfeinern.