

Tomatenrisotto

von schumba

Mengen für 25 Personen

2.75 dl Öl	erhitzen
413 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
2.75 Stück Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
1.65 kg Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
165 g Tomatenpuree	
1.24 kg gehackte Tomaten	mitdünsten
4.125 dl Weisswein	ablöschen
4.125 Liter Wasser	
82.5 g Bouillion	Immer wieder Bouillion ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
413 g Parmesan	
82.5 g Butter	Mit Käse und Butter verfeinern.