

Tomatenrisotto

von schumba

Mengen für 30 Personen

| | |
|--------------------------|--|
| 3.3 dl Öl | erhitzen |
| 495 g Zwiebeln | sehr klein schneiden |
| 3.3 Stück Knoblauchzehen | sehr klein schneiden |
| 1.98 kg Risottoreis | alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten |
| 198 g Tomatenpuree | |
| 1.49 kg gehackte Tomaten | mitdünsten |
| 4.95 dl Weisswein | ablöschen |
| 4.95 Liter Wasser | |
| 99 g Bouillion | Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist. |
| 495 g Parmesan | |
| 99 g Butter | Mit Käse und Butter verfeinern. |