Tomatenrisotto von schumba

Mengen für 40 Personen

4.4 dl Öl	erhitzen
660 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
4.4 Stück Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
2.64 kg Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
264 g Tomatenpuree	
1.98 kg gehackte Tomaten	mitdünsten
6.6 dl Weisswein	ablöschen
6.6 Liter Wasser	
132 g Bouillion	Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
660 g Parmesan	
132 g Butter	Mit Käse und Butter verfeinern.