

Tomatenrisotto

von schumba

Mengen für 45 Personen

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