

Tomatenrisotto

von nicolas.kempf@jwbr-rotkreuz.ch

Mengen für 10 Personen

| | |
|------------------------------|--|
| 1.0 dl Öl | erhitzen |
| 2.0 Stück Zwiebeln | Knoblauch und Zwiebeln schälen und fein hacken. Zwiebeln Knoblauch und glasig dünsten. |
| 2.0 Stück Knoblauchzehen | |
| 700 g Risottoreis | Reis dazugeben und ebenfalls glasig dünsten. |
| 90 g Tomatenpuree | |
| 300 g gehackte Tomaten | mitdünsten |
| 1.5 dl Weisswein | Mit Weisswein ablöschen. Mit einem Teil der Bouillon auffüllen und unter Rühren immer wieder aufgiessen, bis der Risotto den gewünschten Biss hat. |
| 2.0 Liter Bouillon (flüssig) | |
| 300 g Parmesan | Mit wenig Reibkäse, Salz und Pfeffer abschmecken. Der Rest des Käses beim servieren darüberstreuen. |