

Tomatenrisotto

von Mathilda Zubek

Mengen für 33 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 Liter Bouillon (flüssig)	ablöschen
4.95 Liter Wasser	
99 g Bouillon	Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
495 g Parmesan	WICHTIG, mit Fimo Abklären ob mann für ihn eine Portion ohne Parmesan machen sollte (Laktoseintoleranz)
99 g Butter	Mit Käse und Butter verfeinern.