



Tomatenrisotto-besser-günstiger von Chuchi Team

Mengen für 10 Personen

1.0 dl Öl	erhitzen
3.0 Stück Zwiebeln	sehr klein schneiden
4.0 Stück Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
600 g Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
60 g Tomatenpuree	
450 g gehackte Tomaten	mitdünsten
250 g Tomaten (getrocknet)	1 Glas. Inhalt fein schneiden, mit kochen. Öl dazugiessen kann auch zum andünsten gebraucht werden
1.75 Liter Wasser	
30 g Bouillion	Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
150 g Parmesan	
30 g Butter	Mit Käse und Butter verfeinern.